

# Rumkokoskugeln

- 250 g Weiße Schokolade
- 3 EL Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 6 EL Rum
- 50g Puderzucker
- 180g weiches Kokosfett
- 50g Kokosflocken
- Kokosflocken zum Wälzen

Weißer Schokolade fein reiben und mit den restlichen Zutaten in die kalte Schüssel geben. Die Zutaten flink mit dem Handrührgerät verrühren.

Die Kokosmasse 15 Minuten kalt stellen und in kleine Portionen schneiden. Kugeln formen und flink in den Kokosflocken wenden. Die Kokospralinen im Kühlschrank aufbewahren.

