

Rumkugeln aus Kuchenresten



Zutaten:

- 400 g Kuchenreste (von trockenem Kuchen)
- 80-100 g Butter (weich)
- 125 ml Wasser (bei Bedarf etwas mehr)
- 50 ml Rum (braun) z.B. Barceló, er ist sehr mild aromatisch
- 50 g Puderzucker
- 2-3 EL Kakaopulver (ungesüßt, bei hellem Kuchen)
- (wer mag kann auch etwas Schärfe mit Chili oder [Piment d'Espelette](#) zugeben)
- 200 g Schokoladensplitter & Kakaobohnenbruch oder Schokostreusel

Zubereitung:

Kuchenreste zerkrümeln und mit Rum und Wasser vermengen und wenn möglich über Nacht ziehen lassen, umso besser wird das Aroma! Je nach Struktur und Feuchtigkeit der Kuchenreste (z.B. bei Hefekuchen) evtl. mehr Feuchtigkeit dazugeben (ggf. auch mehr oder weniger Zucker und Butter).

Puderzucker und Butter (evtl. Kakao) zu der Masse geben und alles gut miteinander verkneten. Die Masse sollte formbar und leicht klebrig sein. Abschmecken ist wichtig, evtl. Schärfe dazugeben.

Aus der Masse Kugeln in der gewünschten Größe formen, in den Schokoladen-Stückchen wälzen. Die Schokolade muss gut haften. Die fertigen Kugeln sofort in den Kühlschrank stellen, damit sie fester werden können. Noch gut eine Stunde durchziehen lassen und dann genießen.

Eine **Variante für Kinder** wäre u.a. die Flüssigkeiten durch Orangensaft zu ersetzen und auf Gewürze zu verzichten.

Sie sind in jedem Fall lecker, egal ob mit oder ohne Alkohol.

