PIN DRUCKEN

Keto Rumkugeln

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: **Kekse und Kleingebäck, Weihnachten** Schwierigkeit: **einfach**

Portionen	Zubereitungszeit	Koch-/Backzeit
65 Portionen	**10** Minuten	**5** Minuten

So simpel, so köstlich! Diese zuckerfreien, mehlfreien Rumkugeln sind einfach herzustellen und schmecken herrlich.
Rezept ergibt circa 65 Rumkugeln zu je ca. 0,8g KH.

Zutaten

- 260g Dunkle Schokolade 85% (ich verwende choceur von Hofer/aldi)
- 70g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 12 Stück Süßstofftabletten (Süßkraft je Tab wie 6g Zucker)
- 130ml Schlagsahne
- 80g **Sahnepulver**
- 100g gemahlene Walnüsse

- circa 10 EL Rum
- circa 100g Kokosraspel zum Wälzen

Zubereitung

Stevia-Erythrit mit Süßstoff zu feinem Pulver mahlen.

Süßmix mit der Schlagsahne und dem Sahnepulver in einem Topf aufkochen. Sobald die Sahne kocht, Herd ausschalten und Topf von der Kochstelle ziehen.

Schokolade in kleine Stücke brechen und in die heiße Sahne geben. Für einige Minuten stehen lassen.

Die in der Sahne geschmolzene Schokolade umrühren, Walnüsse und Rum einrühren und die Masse für circa 1 Stunde kühl stellen.

Aus der gekühlten Masse mit einem Teelöffel kleine, etwa walnussgroße Stücke abstechen, in den Handflächen zu Rollen formen und in Kokosraspeln wälzen.

Anmerkungen

Die Rumkugeln unbedingt gekühlt aufbewahren und innerhalb einer Woche verzehren.

Das Sahnepulver dient dazu, der Zartbitterschokolade eine "milchschokoladigere" Note zu geben, sie also etwas milder zu machen. Denn dann geht sie eine perfekte Verbindung mit dem Rumaroma ein, ohne zu dominant hervorzuschmecken.