
Express-Rumkugeln

für ca. 40 Stück

1/2 Tütchen Pulver für Mousse au Chocolat
125ml Milch
1 Schoko-Biskuitboden
1/2 Fläschen Rumaroma
150g Schokoladenstreusel



Aus Milch und Pülverchen nach Packungsanweisung eine Mousse au Chocolat mixen. Den Biskuit in eine große Schüssel bröseln und versuchen, ihn möglichst fein zu bekommen, sodass keine großen Stücke übrig bleiben.

Dann die Mousse und das Rumaroma dazu geben und alles mit den Händen verkneten. Eventuell einen kleinen Teil vom Kuchen zurück behalten, damit man so die Konsistenz vom Teig noch beeinflussen kann. Der Teig sollte gut aneinander haften, aber nicht mehr klebrig sein.

Daraus jetzt kleine, etwa walnussgroße Kugeln formen und auf ein Brett oder Blech legen. Dieses am besten mit Folie oder Backpapier auslegen, damit die Kugeln nicht fest kleben. Die fertigen Kugeln in den Schokostreuseln wälzen, sodass sie rund herum ummantelt sind und kurz kalt stellen.

Die Kugeln lassen sich am besten aufbewahren, wenn man sie einzeln in Pralinenpapierchen legt, dann kann man sie auch übereinander schichten.