Schokoladen-Rum-Drops



Kleines, feines Gebäck mit gemahlenen Nüssen, Schokolade und leichter Rumnote.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

- 2 Eiweiß
- 125 g Zucker
- 80 g gemahlene Mandeln
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 70 g Zartbitterschokolade, fein gerieben
- ½ TL Zimt
- 4 EL Rum

Ausserdem

- 75 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Eiweiß mit Zucker steifschlagen.
2. Mandeln, Haselnüsse, fein geriebene Schokolade und Zimt mischen und zusammen mit dem Rum unter den Eischnee heben.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.
4. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
5. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Teelöffel Portionen abstechen und den Teig mit feuchten Händen kleine Kugeln (2 cm Durchmesser) rollen und mit Abstand auf die Backbleche legen.
7. Backzeit: ca. 15 Minuten
8. Nach der Backzeit die Kekse zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.
9. Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen.
10. Die abgekühlten Kekse zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.