

## 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.