Rumkugeln fluffig & schokoladig



Zutaten Biskuitboden

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 40 g Nutella
- 180 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 25 g Kakaopulver
- 6 g Backpulver

Zutaten Füllung

- 3 - 4 EL Rum
- 150 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade 85 %
- 100 ml Sahne
- 60 ml frisch gepresster Orangensaft & Orangenabrieb

Außerdem

- 100 g Schokoladenstreusel zum Wälzen

Zubereitung

- Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier trennen.
- Eiweiß, 75 g Zucker und Salz mit einer Küchenmaschine für 8 Minuten sehr steif aufschlagen, zur Seite stellen.
- Eigelb mit dem restlichen Zucker so lange aufschlagen bis eine weiße Masse entsteht.
- Nutella nur kurz unterrühren.
- Anschließend mit einem Teigspachtel das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- Mehl, Speisestärke, Kakaopulver mit Backpulver mischen, über die Eier Masse sieben und vorsichtig unterheben.
- Den Boden der Backform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 160°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten backen. (Der Nutella-Biskuitboden hat ein Ausbackgewicht von 650 g)
- Den abgekühlten Biskuitboden in einer großen Schüssel zerkrümeln und mit Rum beträufeln.
- Butter mit Zartbitterschokolade über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen, Sahne, Orangensaft sowie Orangenabrieb hinzufügen und über die Biskuit-Krümmel gießen, mit einem Teigspachtel unterheben.
- Mit den Händen ca. 70 - 90 g große Kugeln formen und in Schokoladenstreuseln wälzen, leicht andrücken.
- Die fertigen Rumkugeln in Papiermanschetten setzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank kühl stellen.

Portionsgröße: 14 große Rumkugeln
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©