

Christian Peschke
Operations



1. Das Xylit in einem Küchenmixer fein mahlen.
2. Die Schokolade und die Butter in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben und vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen lassen. Alternativ kann man die Zutaten auch in einem Wasserbad schmelzen.
3. Nun das gemahlene Xylit und den Backkakao in die warme Masse geben und unterrühren.
4. Zum Schluss die gemahlene Mandeln einrühren und die Masse für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. In der Zwischenzeit die 40 g Mandeln im Küchenmixer nochmal richtig fein mahlen und auf einen Teller geben.
6. Mit einem Löffel etwas von der abgekühlten Masse abstechen und mit beiden Händen eine Kugel formen. Anschließend in den fein gemahlene Mandeln wälzen und in ein Gefäß geben, wo sie nebeneinander gelegt werden können. Alternativ kann man die Rumkugeln auch in Pralinenförmchen aus Papier legen.
7. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen und bis zum Verzehr auch dort aufbewahren.

30 g **Xylit**

50 g **Schokolade**
(85 % Kakaoanteil)

50 g **Butter**

5 g **Backkakao**

1 EL **Rum**

1 Fläschchen **Rum-Aroma**

100 g **gemahlene Mandeln**

40 g **gemahlene Mandeln**
zum Wälzen

Für ca.
30 Stück



Low-Carb-Rumkugeln