

MARRONIKUGELN

250	g	Marronipüree (TK)	auftauen lassen, die übrigen Zutaten
100	g	Kochschoggi, gerieben/flüssig	beifügen, mit dem Mixer (Knethaken) zu einer kompakten Masse verarbeiten. kalt stellen (1Std)
50	g	Butter, weich	
100	g	Puderzucker	
½	Fläschen	Rum-Aroma	

Aus der Masse nussgrosse Kugeln formen

Schoggi- oder Kakao- Kugeln darin drehen, in Pralinéekapseln
Pulver setzen, kalt stellen

