

**Zutatenliste:**

400g Gebäckreste  
¼ l Vanillepudding  
ungesüßt  
100 g Kokosfett  
100 g Marzipanroh-  
masse  
100g Kuvertüre  
150 ml Rum

**Rezept für:**

## Rumkugeln

**Zubereitung:**

Die Gebäckreste reiben oder zerbröseln. Den Vanillepudding ohne Zucker kochen und das Kokosfett schmelzen und die kleingehackte Kuvertüre sowie das gehackte Marzipan einrühren, den Pudding ebenfalls unterheben und wenn es etwas abgekühlt ist die Gebäckreste unterarbeiten. Ab in den Kühlschrank, wenn die Masse fest ist kleine Kugeln formen und in Kakaopulver oder Schokoraseln wälzen.

© rezeptebox.de

**Zutatenliste:**

250 g Blockschokolade  
250 g Haselnüsse  
6 Eier  
250 g Butter  
250 g Zucker  
110 g Mehl  
½ TL Backpulver

**Rezept für:**

## Schokoladenwürfel

**Zubereitung:**

Die Schokolade und die Haselnüsse fein mahlen.  
Eier, Butter und Zucker schaumig rühren, Mehl, Schokorasel und Nüsse unterheben.  
Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200 Grad 20 Minuten backen.  
Noch heiß mit Schokoladenglasur beziehen, sonst hält sie nicht.  
In Würfel schneiden und nicht an Kalorien denken

© rezeptebox.de