

# Mit Verpoorten Original Eierlikör gefüllte Rumkugeln

## Zutaten

für die Eierlikör-Rumkugeln:

- 500 g Kuchenreste (oder 2 Biskuittortenböden)
- 125 ml Wasser
- 125 g Kokosfett
- 65 g Puderzucker
- 3 El Kakaopulver
- 1 Fläschchen Rumaroma
- 1 Pkg Schokoladenstreusel
- etwa 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Die Kuchenreste oder den Biskuit in einer Rührschüssel zerkrümeln. Wasser und Rumaroma unterrühren und durchziehen lassen. Das Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen. Restliche Zutaten und das abgekühlte Kokosfett zu den Kuchenresten geben und alles gut verrühren. Etwas aushärten lassen. Aus der Masse Halbkugeln formen. In die Halbkugeln eine kleine Mulde drücken und in die Hälfte der Halbkugeln etwa einen Teelöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllen. Die gefüllten Halbkugeln mit den ungefüllten verschließen und etwas ruhen lassen. In Schokoladenstreuseln wälzen.

[Link zum Rezept: Mit Verpoorten Original Eierlikör gefüllte Rumkugeln](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)