



## RUMKUGELN

*Für ca. 32 Stück:*

200 g Medjool-Datteln \*  
75 g gemahlene Mandeln (kein  
Mandelmehl)  
40 g rohes, ungesüßtes Kakaopulver  
plus 1 EL zum Bestäuben  
1/4 TL Salz  
3 EL brauner Rum (alternativ:  
Orangensaft)  
30 g natives Kokosöl, geschmolzen

*Zeitaufwand:*

ca. 30 Minuten (plus 4 Stunden  
Kühlzeit)

\* Bekommst du im türkischen  
Lebensmittelgeschäft oder im gut  
sortierten Bioladen)

Die Medjool-Datteln entkernen und grob hacken. Zusammen mit den anderen Zutaten in der Küchenmaschine (oder dem Hexler) cremig pürieren. Zwischendurch die Masse mit einem Löffel von den Wänden der Küchenmaschine schaben, bis alles zu einer feinen Creme verarbeitet ist.

Teelöffelgroße Portionen der Trüffelmasse entnehmen und zu Kugeln formen, in ein flaches Gefäß geben (nicht übereinanderschichten, da die Masse jetzt noch weich ist und nicht eingedrückt werden soll) und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Den restlichen Esslöffel Kakaopulver zum Bestäuben auf einen Teller geben und die Kugeln darin wälzen. Die Rumkugeln in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Sie halten sich mindestens 4 Wochen.