

Honigkuchen-Rumkugeln mit Ananas



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** ca. 30 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'ca. 30 Stück', 'yield' : '' });
```

Haben Sie um die Festtage herum wieder einmal zu viele Leckereien zubereitet und wissen nun nicht was Sie mit den Kuchenresten anfangen sollen? Dann ist dieses **Honigkuchen-Rumkugeln Rezept** genau das was sie jetzt brauchen!

Rumkugeln, dem einen oder anderen auch bekannt unter dem Namen **Punschugeln oder Trüffel**, sind Süßigkeiten die dem Konfekt zugeordnet werden. In diesem Rezept beschäftigen wir uns mit Honigkuchen-Rumkugeln mit Ananas. Sie sind eine abgewandelte Variante der klassischen Rumkugeln und sind **super schnell und einfach** zu machen.

Die teigartige Konsistenz der Honigkuchen-Rumkugel ist auf die verwendeten Honigkuchenreste zurückzuführen. Den Honigkuchen findet man in Deutschland in der Advents- oder Weihnachtszeit auf vielen Adventstellern. Das Rezept ist also perfekt für die Nachweihnachtszeit und hilft Ihnen die übrig gebliebenen Kuchenreste besser zu verwerten und aus ihnen einfach und schnell, diese

fruchtig-schokoladigen Naschereien zu zaubern.

Dabei sollten Sie darauf achten, dass die weihnachtlichen Rumkugeln **nicht viel größer als eine Praline oder Marzipankartoffel** sein sollten.

Zutaten

- 200 g Honigkuchen
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g frische Ananas in kleinen Würfeln (Geht auch mit Getrockneter)
- 2 - 3 EL Ananas oder Orangensaft
- 3 EL brauner oder weißer Rum
- 70 g weiche Butter
- 50 g geraspelte Schokolade
- 120 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre

Zubereitungsart

Schritt1

Die Ananaswürfelchen in dem Ananas - oder Orangensaft und dem Rum für mindestens 1 - 2 Stunden einlegen. (Besser über Nacht)

Schritt2

Die Schokolade und die Butter in einem Wasserbad zum schmelzen bringen. Anschließend den Honigkuchen zerbröseln und mit der geschmolzenen Schokolade und den Ananasstücken vermengen.

Schritt3

Damit die Masse formbar wird, sollte sie ca. 1 Stunde im Kühlschrank gelagert werden.

Schritt4

Etwa 30-35 Kugeln rollen und in der Raspelschokolade wälzen. Bis zum Verzehr wieder kalt stellen.

So können Sie Ihre Rumkugeln etwas auffrischen

Das Grundrezept der Rumkugeln bleibt zwar gleich, jedoch können Sie **einige Zutaten austauschen**. Sie können bei diesem Rezept **jeden beliebigen Rührkuchen** verwenden und die Ananasstücke auch durch **andere Früchte** ersetzen. Doch vor allem bei der Füllung und den Toppings der Rumkugeln sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Mögliche Toppings:

-Schokoladenstreusel

-bunte Streusel

-gehackte Nüsse

-Kakaopulver

-Kokosraspeln

Mögliche Füllungen:

-Nougat

-Nüsse

-Marzipan

Rezeptart: Desserts, Teegebäck **Zutaten:** Ananas, Butter, Mandeln, Rum, Schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/honigkuchen-rumkugeln-mit-ananas/>