



# Kekskugeln/Keks-Bombice



## Zutaten:

- 500 g feingemahlene Butterkeks
- 225 g geschmolzene Butter
- 125 g gemahlene Nüsse
- 70 g Zartbitterschokolade
- 50 ml Sahne
- 1 TL Rumaroma
- 1 TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker
- 100 g Kokosmehl



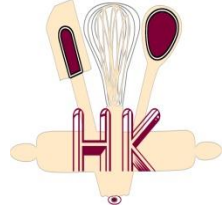
Pflaumenmarmelade (z.B. „Powidl“) zum Füllen

## Zubereitung:

- Den gemahlene Keks in eine größere Schüssel geben und mit der Schokolade (wurde kurz mit der Sahne aufgekocht und geschmolzen), Butter und den Nüssen vermengen.
- Rumaroma und Vanillezucker- oder Pulver hinzufügen. Die Masse nun gut durchkneten. Falls noch zu fest, einfach ein bisschen Milch zugeben.
- Die Konsistenz sollte so sein, dass, wenn ihr Kugeln formt, sie euch nicht auseinanderbrechen.
- Die Schüssel in den Kühlschrank stellen und nach 15 Minuten kleine Bällchen formen. Man kann sie so lassen und in Kokosmehl wälzen oder man füllt sie mit ein wenig Pflaumenmarmelade (siehe Fotos und Video). Ihr könnt sie auch in geschmolzene Schokolade wälzen und dann in Kakao. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
- Danach noch 1-2 h durchkühlen lassen. Vor dem Servieren für einige Minuten aus dem Kühlschrank nehmen.



# Kekskugeln/Keks-Bombice



## Sastojci :

- 500 g mljevenog keksa
- 225 g otopljenog maslaca
- 125 g mljevenih oraha
- 70 g čokolade za kuhanje
- 50 ml slatkog vrhnja
- 1 kaskica rumarome
- 1 kaskica praha od vanilije ili 1 vanilin secer
- 100 g kokosovog brasna



Dzema od sljiva za filovanje

## Priprema:

- Otopljen maslac pomjesati sa mljevenim keksom, čokoladom (koju ste kratko prokuhali sa slatkim vrhnjem i otopili) i orasima.
- Dodati rum aromu i vanilin secer ili prah. Smjesu dobro pomjesati i ako je potrebno dodati jos mlijeka.
- Smjesa ne smije biti mekahnja ni mnogo tvrda, tako da vam se, kad formirate kuglice, ne raspanu.
- Smjesu staviti u hladnjak. Nakon 15 minuta formirati loptice. Svaku uvaljati u kokosovo brasno i redati u posudu za posluživanje ili ako zelite, filovati loptice sa dzemom od sljiva (kao na slikama i videu). Budite kreativni i isprobajte razne nacine dekoracije. Prije posluživanja na par min izvaditi iz frizidera da omeksaju malo.