

### Zutaten für etwa 30 Stück

100 g Zartbitterschokolade  
60 g dunkle  
Schokoladenstreusel  
100 g weiche Alsan Margarine  
50 g Puderzucker  
100 g ehäutete, gemahlene  
Mandeln  
2 cl Rum

### Zubereitung

Die Schokolade im Blitzhacker sehr fein hacken. Margarine und Puderzucker cremig rühren. Die Mandeln, die Schokolade und den Rum dazugeben und unterrühren. (Für intensiveren Schokogeschmack kann noch dunkles Kakaopulver untergemischt werden, dann aber auch den Puderzuckeranteil entsprechend erhöhen). Mit den Händen aus der Schokoladenmasse kleine Kugeln formen und in den Schokoladenstreuseln wälzen. Die Rumkugeln auf ein Tablett legen und zum Festwerden 1 Std. kühl stellen.

### Tipp

Statt Schokoladenstreuseln kann man auch Kokosflocken verwenden

Dieses und viele weitere leckere Weihnachtsrezepte enthält das Rezeptbüchlein „Weihnachten auch für Tiere - Genießen ohne Tierleid“ der „Menschen für Tierrechte - Tierversuchsgegner Saar e.V.“. Es kann komplett als PDF herunter geladen werden unter: [www.tvg-saar.de](http://www.tvg-saar.de)