

## Kleine Rumbomben



Zutaten:	Zubereitung:
<b>Teig:</b> 6 Eier	mit
200 g Puderzucker	zu einer dicken Creme rühren
150 g Mehl	einrühren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen

<b>Temperatur:</b>	170 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	goldgelb backen.

aus dem Teig	mit einer kleinen runden Form 35 kleine Kreise ausstechen. Die Plätzchen zum Abkühlen auf ein Gitter legen. Den restlichen Teig zerbröseln. Die Teigreste mit
5 ml Rum	übergießen.
250 g gem. Nüsse	mit
50 ml sehr heißer Milch	überbrühen und beides ziehen lassen. In der Zwischenzeit

250 g weiche Butter	mit einem Handrührgerät schaumig schlagen
250 g Puderzucker	unterrühren. Anschließend die Keksbrösel und die Nüsse unterrühren. Die Masse auf den ausgestochenen Plätzchen zu einem Kegel formen. Kalt stellen, bis sie fest sind.
dunkle Kuvertüre	im Wasserbad schmelzen und die Rumbomben damit überziehen.

Tipp: Die Rumbomben kühl aufbewahren und innerhalb 14 Tagen verzehren.