

# Rezept aus Ursula's Hobby - Back- und Kochstube

## Ursula's Liebesküsse



### ZUTATEN

- 250 G KOKOSFETT (PALMIN)
- 250 G BLOCKSCHOKOLADE (ZARTBITTER KUVERTÜRE)
- 250 G PUDERZUCKER
- 4 EIER
- 1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
- 1 SCHNAPSEGLAS RUM
- CA.5-10 TROPFEN RUM BACKAROMA JE NACH GESCHMACK

## Zubereitung:

Kokosfett auf dem Wasserbad schmelzen lassen.



Die geriebene Blockschokolade, gesiebten Puderzucker, Vanillezucker, Schnapsglas Rum und Rum Backaroma



zu dem Kokosfett geben und rühren.



Die Eier nacheinander zugeben und gut / schnell verrühren.



Die Schokomasse so weit abkühlen lassen bis sie streichfähig ist (gelegentlich umrühren).



Erste Oblate auf ein Holzbrett mit Einmalhandtuch legen und mit der Schokomasse bestreichen



die zweite darauf legen, wieder mit der Schokomasse bestreichen usw., ca. 5-6 Stufen.



Auf letzten Oblate einmal Handtuch, Holzbrett und schweres Buch legen.



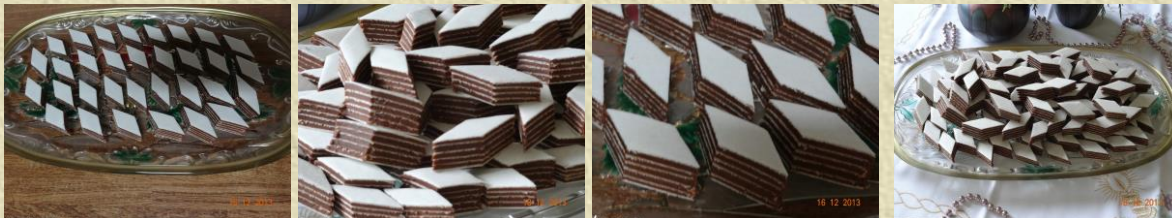
Über Nacht in Kühlschrank oder im kühlen Raum ruhen lassen. Am nächsten Tag vorerst in 2 cm breiten Streifen schneiden.



Jeden Streifen quer in kleine mundgerechte Stücke schneiden.



Fertige Liebesküsschen im Kühlschrank aufbewahren.



Die Bilder können Sie einzeln auch noch einmal unter

<http://juergen-und-ursula-zwilling.de>

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100001446625238>

ansehen.

Ergänzende Quellen: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

Impressum: Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes Jürgen und Ursula Zwilling, Rubensallee 49, 55127 Mainz - [juergenzwilling@auc-zwilling.de](mailto:juergenzwilling@auc-zwilling.de) oder [ursulazwilling@auc-zwilling.de](mailto:ursulazwilling@auc-zwilling.de) - Tel: 06131/73591 oder 0172/2907474 - Fax: 06131/7925

Alle Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt - keine Weitergabe oder Nutzung ohne schriftliche Zustimmung.

Haftungsausschluss: Das Rezept beruht auf eigenen Erfahrungen und wurde sorgfältig bearbeitet und überprüft. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen uns, welche durch die Nutzung der angebotenen Information oder durch fehlerhafte oder unvollständige Informationen verursacht werden, sind grundsätzlich ausgeschlossen.