Smulweb

Ingrediënten

75 ml rum (40 0/0), 100 gr geraspte sinaasappelschil, 400 gr marsepein, 175 gr poedersuiker, 50 gr Nougatine(Baukje), 300 gr melkchocolade en 50 gr Nougatine ter versiering

Tijd:	> 1 uur
Keuken:	Duits
Smaak:	Zoet
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Bonbons

Van rum en marsepein. Om cadeau te geven met kerst

Bereidingswijze

Rum en sinaasappelschil mengen, 1 uur laten staan. Marsepein en poedersuiker mengen(doorkneden), rummengsel en 50 gr nougatine toevoegen, doorkneden. Koud zetten. Chocolade in heet waterbad smelten. Rummengsel op bakpapier uitrollen 1 cm dik,en er vierkantjes van 3 x 3 cm uitsnijden . Elk stuk in de chocola dopen en met nougatine versieren, en op laten stijven.