

### Ingrediënten

60 g rozijnen/ 60 ml. bruine rum/  
200 g verkruimelde tarwebiscuits  
met chocolade/ 60 g bruine  
suiker/ 1 theel. kaneel/ 50 g  
fijngehakte pecannoten/ 60 ml.  
room/ 250 pure chocolade/ 90 g  
suikerstroop/ 125 g fijngemalen  
pecannoten

**Tijd:** 20-30 min.

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Truffels met noten en alcohol

Een heerlijke bonbon met pecannoten rozijnen en rum

### Vorbereiding

Laat de rozijnen 1 uur wellen in de rum.

### Bereidingswijze

Meng biscuits, suiker, kaneel en de fijngehakte pecannoten in een grote kom. Roer room, chocolade en stroop in een pan op laag vuur tot alles is gesmolten. Giet dit over het biscuitmengsel, voeg rozijnen met rum toe en roer het geheel tot een samenhangend geheel. Laat het mengsel in de koelkast hard worden voor verder gebruik. Vorm van eetl. mengsel balletjes en rol ze door de gemalen pecannoten. Bewaar ze in de koelkast.