Rum bonbons

Wat heb je nodig

50 gram rozijnen
50 ml rum
250 gram amandelspijs
100 gram melkchocolade
120 gram poedersuiker
1 ei
2 eetlepels Nesquik poeder

Was de rozijnen en dep ze droog met keukenpapier.
Doe de rozijnen in een schaaltje en schenk de rum erbij.
Dek het schaaltje af en laat de rozijnen 8 uur weken.

Giet de rozijnen af in een zeef.
Laat de rozijnen goed uitlekken.
Scheid het ei, je gebruikt alleen de dooier.

Breek de chocolade in stukjes en doe ze in een pan.
Hang de pan met chocolade in een pan met heet water.
Laat de chocolade smelten op de laagste stand van de kookplaat.
Roer de chocolade door elkaar als het helemaal gesmolten is.

Verkruimel de amandelspijs in een beslagkom.
Doe de poedersuiker en de eidooier erbij.
Schenk de gesmolten chocolade er ook bij.
Roer dit met een lepel goed door elkaar.

Doe de uitgelekte rozijnen erbij.
Kneed dit spijsmengsel door elkaar tot een bal.
Laat het 10 minuten rusten.
Strooi de Nesquik poeder in een diep bord.

Rol balletjes van het spijsmengsel.
Maak ze ongeveer 2 cm groot en leg ze op een bord.
Rol de balletjes door de Nesquik poeder.
Doe ze in een schaaltje en laat ze 2 uur in de koelkast opstijven.