

# Kunst & Käferbohne



## Eiskäfer

- 150 g Steirische Käferbohnen g.U.,  
gekocht und püriert
- 90 g Getrocknete Zwetschken
- 20 g Kakaopulver
- 70 g Staubzucker
- 3 EL Rum

Zwetschken sehr fein hacken, mit allen Zutaten verrühren.

Masse in Silikon – Pralinenförmchen füllen und tiefkühlen.

Einen Tag durchziehen lassen, aus den Förmchen drücken und sofort genießen.

