**Kerstballetjes met kokosrum**

130 g poedersuiker

30 g patisseriebloem

25 g cacaopoeder

65 g boter

kokosrasp

80 g sultanrozijntjes

bruine rum

vanille-extract

Laat de rozijntjes weken in rum. Niet te zuinig met de rum. Breng de boter op kamertemperatuur. Zeef de bloem en het cacaopoeder in een kom. Meng met de poedersuiker, 50 g kokosrasp, de boter, de geweekte rozijntjes met de rum en een paar druppels vanille-extract.

Steek het K-stuk in de deegmenger. Meng tot een homogene, plakkerige massa. Zet een bord met kokosrasp klaar.

Schep quenelles van het deeg met twee eetlepels. Rol er met de hand balletjes van. Rol de balletjes door de kokosrasp en leg ze weg op een dienbord.

Dek het bord af met lichte folie en zet het koel weg in de frigo tot het tijd is om ervan te smullen.