

Cornflakes - Kugeln

Kategorien: Plätzchen, Konfekt

Zutaten für: 60 Stück

150	Gramm	Cornflakes
150	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Orange-back
100	Gramm	Schokoladenplätzchen
2		Eier (getrennt)
		Salz
250	Gramm	Mehl

Anleitung:

Die Cornflakes zerstoßen, davon 50 g mit Fett, Zucker, Orange-back, Schokoplätzchen, Eigelb, Salz, Mehl und Backpulver mit dem Handrührgerät verkneten. Zu 3 Rollen (20 cm lang) formen, 2 Std. kalt stellen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen. Zuerst im Eiweiß, dann in 100 g Cornflakes wenden. Auf einem Blech mit Backpapier im vorgeheizten Backofen backen. Schaltung: 180 - 200°C , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180° C , Umluftbackofen 15 - 20 Minuten Ergibt ca. 60 Stück