

Schoko- Schnee- Kugeln.

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zartbitterschokolade (oder Kuvertüre)
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
1		Ei
1		Eigelb
100	Gramm	Weizenmehl
1	Essl.	Kakao
1/4	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Teel.	Gemahlener Zimt
60	Gramm	Puderrucker zum Wälzen; ca.

Anleitung:

Info : Schokoladenkekse in Puderzucker gewälzt. Sie sind weich, schnell hergestellt und schmecken super schokoladig. Die Kekse werden vor dem Backen in Puderzucker gewälzt. Beim Backen geht der Teig auf und die Kekse sehen dadurch rustikal aus.

Schokolade grob hacken und mit Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Abkühlen lassen. Zucker, Ei und Eigelb cremig rühren. Die flüssige Schokolade unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen und unter die Schokomasse rühren. Den Teig ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen und in viel Puderzucker wälzen. Im Abstand von 2 cm auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen. Die Backbleche nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 170°C (Ober- Unterhitze) auf der 2. Schiene von unten 14 Minuten backen (Umluft: 12 Minuten bei 150°C).