

Amaretto - Kugeln

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
2	Pack.	Vanillezucker
400	Gramm	Puderzucker
20	ml	Amaretto
1	Teel.	Zitronenschale
1	Teel.	Orangenschale
300	Gramm	Mehl
80	Gramm	Speisestärke
1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Schokolade, Vollmilch

Anleitung:

Butter mit Vanillezucker und Puderzucker schaumig schlagen. Zitronen- und Orangenschale darunter rühren. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver mischen und auf die Buttermischung sieben. Das Ganze schnell mit dem Amaretto zu einem glatten, kompakten Teig kneten. Den Teig in ein feuchtes Tuch wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend aus dem Teig runde Kugeln formen (etwa Walnussgröße) und diese auf ein Backblech legen. In die Mitte der Kugeln eine kleine Mulde eindrücken und im auf 180 200C vorgeheizten Ofen 10 15 Min. backen. Nach Ende der Backzeit die Kugeln herausnehmen und noch warm mit Puderzucker bestäuben. Die Vollmilchschokolade (wer möchte, kann noch zusätzlich etwas Amaretto zugeben) im Wasserbad schmelzen und je einen Klacks in die Mulde legen. Vollständig abtrocknen lassen.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,07