

Schoko - Rum - Berge

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 45 Portionen

3		Eier
200	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
200	Gramm	Zartbitter-Schokolade
300	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
30	Gramm	Speisestärke
1-2	Essl.	Rum

Anleitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Schokolade fein reiben. Mit Nüssen, Stärke und Rum unterkneten. Teig 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig mit kalten Händen walnussgroße Kugeln formen. Mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 210°C ca 10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.