

Mokkakugeln - Prof.*

Zutaten für: 1 Rezept

1	Essl.	Lösliches Cappuccino-Pulver
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Haselnüsse (gemahlen)
75	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Butter
2		Eier

DEKORATION

40		Haselnüsse (ganze, geschälte)
100	Gramm	Haselnüsse (gemahlen)
30	Gramm	Zucker
100	Gramm	Nusskuvertüre

Anleitung:

3.Preis des Backwettbewerbs in Stuttgart am 9,11.2002 Zubereitung:
Für den Teig das Cappuccino-Pulver in 1 TL heißem Wasser auflösen und mit Mehl, gemahlene Haselnüssen, Puderzucker, Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zwei Rollen von ca. 20 cm formen und 1 Stunde kalt stellen. Die gekühlten Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe eine ganze Haselnuss setzen. Den Teig darüber zusammenschlagen und zu einer Kugel formen. Die gehackten Nüsse mit Zucker vermischen. Kugeln dünn mit Eiweiß bestreichen, in der Nussmischung wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen (auf der 2. Schiene von unten) 12 bis 14 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Kuvertüre im heißen Wasserbad auflösen und die Unterseite der Mokkakugeln eintauchen, abtropfen und trocknen lassen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07