

Schoko - Knusperkugeln

Zutaten für: 90 Stück

ZUTATEN

200	Gramm	Zartbitterschokolade
50	Gramm	Butter
1	Schuss	Salz
120	Gramm	Zucker
3	Stücke	Eier
1/2	Teel.	Gemahlene Vanille
175	Gramm	Mehl
25	Gramm	Kakaopulver
100	Gramm	Puderzucker; ca.

Anleitung:

Schokolade und Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und das Salz und den Zucker unterrühren, solange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eier nacheinander zugeben und immer weiterrühren. Die Vanille zugeben.

Mehl, Kakao und Backpulver in eine Schüssel sieben. Nach und nach die Schokoladenmischung zugeben und vollständig untermischen. Den Teig abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, bis er kalt ist.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. 2 Backbleche einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Puderzucker in eine kleine Schüssel geben. Aus dem Teig ca. 2 cm große Kugeln formen und in dem Puderzucker wälzen.

Die Kekse mit großzügigen Abständen auf die Backbleche setzen. 10-15 Min. backen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04