

## Tanja´s Zarte - Schokoladenkugel - Kekse

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück

200	Gramm	Butter
60	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Mehl
160	Gramm	Speisestärke
1	Tüte	Puddingpulver, Schokolade ( 42g)
1	Pack.	Vanillezucker
		Für die Glasur:
1		Eiweiß, (steifgeschlagen)
40	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Zucker

### Anleitung:

Aus den Zutaten einen schönen, glatten Teig herstellen. Diesen anschließend zu kl. Kugeln formen (Durchm. ca. 2,5 cm) und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backofen auf 170 °C vorheizen und die Kugeln darin so ca. 12-14 Min. backen lassen. Nach dem Backen abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß steif schlagen und langsam den Puderzucker mit einrieseln lassen. Nun die Ei-Zuckermasse mit einem Spritzbeutel (Miniloch) in Schneekristallform auf die Kekse spritzen. Auf die noch nassen Schneeflocken den normalen Zucker streuen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten