Schoko-Kugeln

Die leckeren Schoko-Kugeln sind easy und schnell gemacht. Ein tolles Rezept für schokoladige Weihnachtskekse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

350 g	Zartbitterkuvertüre
50 g	Butter
3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
120 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
3 EL	Milch
100 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
50 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Kugeln** die Zartbitterschokolade mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver versieben, mit der Schokomasse, Milch und Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zirka in 30 cm lange Rollen formen. In Kugeln formen, zuerst in Zucker, dann in Staubzucker wälzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 6-8 Minuten backen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp