

# Schokoladen-Blüten

Wenn es auf dem Weihnachtsteller zu Blüten anfängt, handelt es sich wahrscheinlich um das Rezept für die unglaublich leckeren Schokoladen-Blüten mit cremiger Erdnussbutter.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

120 g	Zucker
250 g	Zucker (braunen)
250 g	Erdnussbutter
250 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
750 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2 EL	Kristallzucker (zum Wälzen)
Nach Belieben	Schokopralinen

## Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Blüten zuerst das Backrohr auf 190 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Weiche Butter, Erdnussbutter, Eier, braunen Zucker und Zucker hineingeben. Mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver über die Masse sieben und unterrühren.
2. Den restlichen Zucker in eine Schale füllen. Den Teig zu einer Rolle formen, daraus Portionen abschneiden und zu Kugeln formen, rundum im Zucker wälzen. Anschließend mit Abstand auf das Blech setzen und leicht flachdrücken. Mit dem Finger oder Kochlöffel in die Mitte eine Vertiefung drücken.
3. Die Kekse rund 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und sofort in jeden Keks eine Praline drücken. Abkühlen lassen.

## Tipp

Man kann die Schokoladen-Blüten anstelle von Pralinen auch mit flüssiger Schokolade füllen.