Schneemützen (Snow Caps)

Foto und Rezept von Evi Börchers

Zutaten:
125 g Zartbitterschokolade
50 g weiche Butter
75 g Rohrzucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
1 TL Backpulver
2-3 El Backkakao
4 EL Milch
75 g Puderzucker

Zubereitung:
Die Schokolade mit der Trommelraffel Nr. 5 fein gerieben und dann im Wasserbad geschmolzen, etwas abkühlen lassen.

Butter mit Rohzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Flexi schaumig rühren. Das Ei und die geschmolzene Schokolade unterheben.
Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und abwechseln mit der Milch mit dem Flexi unterrühren .

Sollte der Teig zu flüssig werden etwas Mehl unterheben.

In Frischhaltefolie als Kugel geformt mind. 2 Std. kühlen.

Dann kleine Stücke vom Teig nehmen, zu einer Kugel formen, leicht flach drücken und im Puderzucker wälzen.
Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln im vorgeheizten Ofen abbacken.

O/U 200 Grad – vorgeheizt
Umluft 180 Grad
Backzeit: Ca. 15 Minuten

Auf dem Gitter gut auskühlen lassen.

Fotos von Evi Börchers