

Schoggikugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:

2 Eier

150 g Zucker

120 g Blockschokolade mit dem Multi fein zu Staub zerkleinert

250 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

Zubereitung:

Eier und Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken hell und schaumig rühren.

Restliche Zutaten beifügen und zum Teig kneten. Nussgrosse Kugeln formen, in Puderzucker wenden und ca. 3 Stunden trocknen lassen, bis sich Risse bilden.

Im Ofen mittlere Schiene bei 180 Grad Umluft 3 – 5 Minuten backen