

Mokkakugeln mit Mokkaglasur

Für ca. 80 Stück

Zutaten

125 g	Mokka-Schokolade (od. Zartbitterschokolade)
250 g	Mandeln (gemahlen, ungeschält)
2	Eier, Kl. 3
200 g	Zucker
1 TL	Zimt
50 g	Mehl
	Puderzucker
75 g	dunkle Kuchenglasur
75 g	Mokkaschokolade

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Kühlzeit & Backzeit ca. 20 Minuten (150°C)

1. Die Schokolade reiben. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig rühren. Der Zucker muss völlig aufgelöst sein. Geriebene Schokolade mit Mandeln, Zimt und Mehl vermischen und unterrühren. Alles zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken).
2. Vom Teig Kugeln zu je 7 g formen. Die Kugeln in Puderzucker wälzen, 5 Stück in ein Haarsieb geben und den überschüssigen Puderzucker abschütteln (dadurch werden die Kugeln schön rund).
3. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und bei Zimmertemperatur einige Stunden ruhen lassen.
4. Auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 20 Minuten bei 150°C backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen, ganz auskühlen lassen.
5. Die Kuchenglasur und die Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen. Gut miteinander verrühren. In eine Spritztüte od. Gefrierbeutel füllen und an der Spitze eine kleine Öffnung abschneiden. Die Kugeln ziemlich nah aneinanderlegen und dünne Streifen spritzen. Wieder etwas auseinanderziehen und nach dem Auskühlen mit Pergamentpapier in Blechdosen schichten.

