

Schoko-Schnee-Kugeln

Für ca. 35 Stück

Zutaten

| | |
|---------|------------------------|
| 100 g | Halbbitter-Kuvertüre |
| 50 g | Butter |
| 60 g | Zucker |
| 1 | Ei, Kl. M |
| 1 | Eigelb, Kl. M |
| 100 g | Mehl |
| 1 EL | Kakao |
| ¼ TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 1 TL | Zimt (gemahlen) |
| 60 g | Puderzucker zum Wälzen |

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Kühlzeit (2 Stunden) & Backzeit ca. 14 Minuten (170 °C)

1. Kuvertüre in Stücke teilen, mit der Butter über heißem Wasserbad zerlassen. In eine Schüssel geben, abkühlen lassen.
2. Zucker, Ei und Eigelb unterrühren. Mehl, gesiebten Kakao, 1 Prise Salz und Zimt unterrühren. Den Teig 2 Stunden kühl stellen.
3. Den Teig zu Kugeln á 6 g formen und in reichlich fein gesiebtem Puderzucker wälzen.
4. Im Abstand von ca. 3-4 cm auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C auf der 2. Schiene von unten ca. 14 Minuten backen.
5. Etwas abkühlen lassen und vorsichtig herunterheben.

einfach, gut vorzubereiten

Der Puderzucker muss unbedingt fein gesiebt werden. Die Kugeln nach dem Formen sofort wälzen, die Handwärme ist entscheidend für die Haftung des Puderzuckers.

