

Schoko-Schnee-Kugeln

Für 25 Stück:

100 g Halbbitter-Kuvertüre

50 g Butter

60 g feiner Zucker

1 Ei (Kl. M)

1 Eigelb (Kl. M)

100 g Mehl

1 El Kakao

1/4 Tl Backpulver

Salz

1 Tl gemahlener Zimt



Schokolade hacken, mit Butter über einem heißen Wasserbad zerlassen. In eine Schüssel geben, abkühlen lassen. Zucker, Ei und Eigelb unterrühren. Mehl, Kakao, 1 Prise Salz und Zimt unterrühren. Teig 2 Stunden kühlen.

Teig zu walnussgroßen Kugeln formen, in viel Puderzucker wälzen. Im Abstand von 4 cm auf Bleche mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad auf der 2. Schiene von unten 14 Minuten backen (Umluft: 12 Minuten bei 150 Grad). Etwas abkühlen lassen, vorsichtig herunterheben.