

MIT DUNKLEM KAKAOPULVER ZUBEREITET,
BEKOMMT DAS SÜSSE GUETSLI EINE FEINE BITTERNOTE

Schoggikugeln

50 Stück

TEIG

3 Eier

300 g Zucker

200 g dunkle Schokolade,
gerieben, oder ungesüsstes

Schokoladepulver

300 g ungeschälte Mandeln,
fein gemahlen

75 g feiner Weizengriess,
z. B. Dunst, Teigwarenmehl,

Paidol

Puderzucker

und gemahlener Zimt

zum Wenden

ZUBEREITEN Eier und Zucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Schokolade, Mandeln und Griess mischen, locker unter die Creme heben. Rasch zu einem Teig zusammenfügen. 1 Std. zugedeckt kalt stellen.

FORMEN Baumnussgrosse Teigkugeln formen. In mit wenig Zimt vermischtem Puderzucker wenden. Mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Über Nacht kalt stellen oder kurz im Tiefkühler anfrieren lassen.

BACKEN 4–5 Min. im oberen Teil des auf 250 Grad vorgeheizten Backofens. Sobald die Kugeln aufspringen, herausnehmen, so sind sie aussen knusprig und innen noch schön feucht. Auf dem Blech auskühlen lassen, dann vom Backpapier lösen.

Das Backen bei hoher Hitze bedingt, dass man die Kugeln im Auge behält, damit sie genügend lang drinbleiben, aber nicht auslaufen oder zu dunkel werden. Die andere Möglichkeit ist, die Kugeln bei 150 Grad in der Mitte des Ofens 15–20 Min. zu backen. Verwendet man Schokoladepulver, fließen sie beim Backen weniger in die Breite.

VARIANTEN ★

TEIG Zusätzlich 1 TL gemahlene Zimt beifügen. ★ Statt Weizengriess Kartoffel-, Weizen- oder Maisstärke verwenden. ★ Statt ganze Eier: 4 Eigelb mit 200 g Zucker schaumig rühren. Je 100 g geriebene Edelbitter- und Milkschokolade, 320 g gemahlene Mandeln und 30–40 g Mehl dazugeben. 3 Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen, locker darunterheben. Kugeln in Kristallzucker wenden, ruhen lassen. Backen nach Rezept.

FORMEN Kugeln vor dem Backen nicht in Puderzucker, sondern danach in Kakao- oder Schokoladepulver wenden.