



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

140 G	Kochschokolade
250 G	geriebene Nüsse
3 EL	glattes Mehl
3	Eidotter
150 G	Staubzucker
1 EL	Rum (38%)
1 TL	gemahlenen Zimt
2	Eiklar



Zubereitung

- 1. Die Kochschokolade reiben.
- 2. Dotter mit Staubzucker, Rum und Zimt schaumig rühren.
- 3. Eiklar cremig aufschlagen.
- 4. Nüsse, geriebene Schokolade, Mehl und Schnee unterheben.
- **5.** Masse 30 Min. rasten lassen.
- 6. Kleine Kugeln formen und in einer Schüssel mit Staubzucker wälzen.
- 7. Auf ein vorbereitetes Blech setzen.
- **8.** Kugeln backen bei 175°C ca. 15 Min.
- 9. Am Blech auskühlen lassen.

Die Teigkugeln nicht zu groß formen, denn sie gehen beim Backen auseinander!