



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte Vegetarisch

.....

Saison: Weihnachten

.....

Für:

.....

Verfasst von: Gabriele Fürhapter

.....

Zutaten

.....

100 G Kochschokolade

.....

150 G geriebene Haselnüsse

.....

150 G Butter

.....

300 G Staubzucker

.....

Zubereitung

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Danach Haselnüsse, Butter und Zucker dazu geben und alles gut verrühren.

3. Die Masse für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
4. Dann werden kleine Kugeln geformt und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gesetzt.
5. Die Unwiderstehlichen bei ca. 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen

Diese köstlichen Schokokrapferl sind ein absolutes Highlight für die Weihnachtszeit! Mit einer Kombination aus geschmolzener Kochschokolade, geriebenen Haselnüssen und feiner Butter entsteht ein unwiderstehlicher Genuss. Das Rezept ist mittel aufwendig, ideal für Backbegeisterte, und komplett vegetarisch.

Perfekt für weihnachtliche Genussmomente!