Rezept

Schokoberge

Ein Rezept von Schokoberge, am 29.04.2024

Zutaten

- **200 g** Mehl
- **40 g** Kakaopulver
- **1** Ei (Größe M)
- **100 g** kalte Butter
- **1** kleiner Gefrierbeutel
- **75 g** Zucker
- ¼ TL Salz
- **40 g** Nuss-Nougat-Creme
- **100 g** weiße Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Kakao, Salz, Ei, Nuss-Nougat-Creme und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Vom Teig knapp walnussgroße Stücke abnehmen, zu einem kleinen Berg mit Spitze formen. Die Schokoberge aufs Blech setzen und im Backofen (Mitte) 14 Min. backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

3. Die Kuvertüre vorsichtig bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Kuvertüre in eine Spitze des Gefrierbeutels füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Kuvertüre auf die Spitzen der Kekse träufeln und herablaufen lassen, so dass sie wie bei einem schneebedeckten Gipfel nur einen Teil des Bergs bedeckt. Die Kuvertüre vollständig trocknen lassen.