

Rezept

Schoko-Chili-Kugeln

Ein Rezept von Schoko-Chili-Kugeln, am 24.09.2023

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 200 g Mehl | 75 g Zucker |
| ¼ TL Salz | 1 Ei |
| 100 g kalte Butter | 3 EL Kakaopulver |
| ¼ TL Chiliflocken oder Cayennepfeffer | 1 EL Joghurt |
| 100 g Zartbitter-Kuvertüre | Cayennepfeffer nach Geschmack |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei, Butter, Kakaopulver, Chiliflocken und Joghurt rasch einen Teig kneten.
2. Aus dem Teig etwa 2 cm dicke Kugeln formen und diese auf das Backpapier setzen. Im Backofen (Mitte) 8-10 Min. backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.
3. Für den Guss die Kuvertüre schmelzen, nach Geschmack mit Cayennepfeffer schärfen und die Kugeln damit überziehen. Auf einem Pralinengitter oder auf Backpapier trocknen lassen.