Rezept

Schoko-Chili-Kugeln

Ein Rezept von Schoko-Chili-Kugeln, am 12.10.2024

Zutaten

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