

Rezept

# Schoko-Chili-Kugeln

Ein Rezept von Schoko-Chili-Kugeln, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>75 g</b> Zucker
¼ TL Salz	<b>1</b> Ei
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>3 EL</b> Kakaopulver
¼ TL Chiliflocken oder Cayennepfeffer	<b>1 EL</b> Joghurt
<b>100 g</b> 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.