

## Rezept

# Schokobällchen

Ein Rezept von Schokobällchen, am 18.12.2025

## Zutaten

|              |                                   |                   |                             |
|--------------|-----------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| <b>50 g</b>  | Edelbitterschokolade (70 % Kakao) | <b>250 g</b>      | Mehl                        |
| <b>100 g</b> | gemahlene Mandeln                 | <b>100 g</b>      | Puderzucker                 |
| <b>2 EL</b>  | Kakao                             |                   | 1/2 TL gemahlene Muskatnuss |
| <b>175 g</b> | kalte Butter                      | <b>2 EL</b>       | Sahne                       |
| <b>3 EL</b>  | Zucker                            | <b>1 Päckchen</b> | Vanillezucker               |
|              | Backpapier fürs Blech             |                   |                             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade fein reiben. Mehl, Mandeln, Puderzucker, 1 EL Kakao, Muskatnuss und Schokolade mischen. Mit der Butter in Flöckchen und der Sahne rasch zu einem glatten Teig verkneten. Daraus 2 Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Rolle in ca. 22 Scheiben schneiden. Daraus walnussgroße Bällchen formen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 15-18 Min. backen. Zucker, Vanillezucker und 1 EL Kakao mischen. Die Schokobällchen noch warm darin wälzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.