

Rezept

Schokobällchen

Ein Rezept von Schokobällchen, am 26.04.2024

Zutaten

50 g Edelbitterschokolade (70 % Kakao)	250 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln	100 g Puderzucker
2 EL Kakao	1/2 TL gemahlene Muskatnuss
175 g kalte Butter	2 EL Sahne
3 EL Zucker	1 Päckchen 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.