

Schokoladekugeln Myrta

ergibt ca. 70 Stück

Trocknen: 5 – 6 Std. oder über Nacht
Backen: 2 – 3 Min.

3 frische Eier
250 g Zucker

beides in eine Schüssel geben, rühren,
bis die Masse hell ist

200 g Schokoladepulver

begeben, darunterrühren

300 g gemahlene Mandeln

beides beigegeben, zu einem festen Teig
zusammenfügen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl
stellen

2 – 3 Esslöffel Maizena

Puderzucker oder Kakaopulver zum Verzieren

Formen: Baumnussgrosse Kugeln formen, mit genügend Abstand auf ein
mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei Raumtemperatur 5 – 6 Std. oder
über Nacht trocknen.

Backen: 2 – 3 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.
Kugeln gut überwachen, je nach Grösse beginnen sie bereits nach ca. 2 Min.
zu zerlaufen. Blech sofort herausnehmen.
Kugeln leicht auskühlen, erst dann vom Papier lösen. Sie sollen aussen fest
und innen noch weich sein.

Verzieren vor dem Backen: Kugeln nach dem Formen im Puderzucker
wenden, erst dann trocknen und backen.

Verzieren nach dem Backen: Ausgekühlte Kugeln im Kakaopulver wenden
oder mit wenig Kuchenglasur bestreichen und mit Schokoladestreusel
bestreuen.



Kugeln verzieren
Puderzucker oder Kakao-
pulver in eine Tasse
geben, Kugeln darin
wenden.

Tips

- Der Eier-Zucker-Masse einige Tropfen Kirsch-, Rum- oder Bittermandel-Aroma beigegeben.
- Der Teig kann 1 Tag im voraus zubereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

