Weihnachtsbacken Rezepte

Schokokugeln mit Mandeln

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Teig

175 g	Butter	200 g	Mehl
60 g	Puderzucker	150 g	Speisestärke
1 Becher	Vanillinzucker	1	Ei
60 g	halbbittere -Schokoladenk	2	Eigelb
		4	Essl. süße Sahne

Zum Garnieren

30 bis 35 abgezogene Mandeln

Guß

1	Eiweiß	5 Teel.	Instantkaffee
130 g	Puderzucker	1 Essl.	heißes Wasser
1	Teel. Öl		

Butter mit Puderzucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Kuvertüre reiben. Kuvertüre, Mehl, Speisestärke, Ei, Eigelb und Sahne zur Butter geben und zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig drei Rollen formen und kühl stellen. Jede Rolle in 20 Stücke schneiden und diese zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 15 bis 20 Minuten.

Mandeln in der trockenen Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und halbieren.

Für den Guss Eiweiß mit Puderzucker und Öl glatt rühren. Kaffee im Wasser auflösen und unterrühren. Die Oberfläche der Plätzchen damit bestreichen und jeweils eine Mandelhälfte darauf setzen.