

DIE UNWIDERSTEHLICHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 140 g zimmerwarme Butter
- 140 g geriebene Haselnüsse
- 280 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 4 Rippen Koch-/ Blockschokolade

- Kristallzucker zum Wälzen

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit Butter, Haselnüssen, Vanillezucker und Staubzucker zu einem glatten Teig verkneten. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Der Teig darf nicht zu weich sein, sonst verrinnen die Kugeln beim Backen.

Backrohr auf 150° Ober- / Unterhitze vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kleine Kugeln mit ca. 1,5cm Ø formen (falls der Teig zwischendurch zu weich wird, wieder kurz in den Kühlschrank geben), auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ca. 20 Minuten backen.

"Die Unwiderstehlichen" etwas abkühlen lassen, danach die Oberseite in Kristallzucker tauchen. Die abgekühlten Kekse in verschließbaren Blechdosen aufbewahren.