

Schokoli

Das wird benötigt:

250g	Margarine
1 P.	Vanillezucker
100g	Puderzucker
250g	Speisestärke
75g	Mehl
30g	Kakao
100g	Haselnüsse



So wird's gemacht:

1. Die Margarine schaumig schlagen und nach und nach den Puderzucker, sowie den Vanillezucker unterrühren.
2. Eine Mischung aus Speisestärke, Kakao und Mehl machen und gut mit der Zucker-Margarine-Masse verkneten.
3. Aus dem Teig zwei Rollen formen, in Backpapier wickeln und mind. eine Stunde kalt stellt.
4. Anschließend die Rollen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.
5. In die Mitte der Teigscheibe eine Nuss legen und darauf eine Kugel formen, sodass die Nuss eingeschlossen ist.
6. Die kleinen Schokokugeln bei ca. 180° Ober- Unterhitze für ca. 10-12 min. backen.
7. Die Schokoli können nach Belieben mit Puderzucker bestreut werden, nachdem sie (am besten über Nacht) ausgekühlt sind.

