



Schokoküsschen

Zutaten:

- 300 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 300 g Raspelschokolade, Zartbitter
- 480 g Mandeln gemahlen
- 100 g Mehl
- 3 EL Kakaopulver

Weißer Kuvertüre zum Verzieren

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und die Eier einzeln unterrühren. Danach die restlichen Zutaten (außer der Kuvertüre) untermischen.

Mit Frischhaltefolie abdecken und 45 min kalt stellen.

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Bleche mit Backpapier auslegen. Masse in einen Spritzsack füllen und kleine Häufchen, mit großem Abstand, auf das Backpapier dressieren (etwa 1,5 cm Durchmesser).

Auf der mittleren Schiene für ca. 12 min backen. Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen - und die Schokoküsschen damit verzieren und zum Trocknen auf Gitter oder Pergamentpapier legen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.