



Kakao – Busserl

Zutaten:

- 4 Eigelb
- 160 g Staubzucker (Puderzucker)
- 1 EL Kakao
- 300 g Haselnüsse fein gemahlen
- 100 g Schokolade grob gerieben

weilers:

- 100 g Haselnüsse (ganz)
- geschmolzene Schokolade zum verzieren

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Staubzucker dick schaumig schlagen. Den Kakao, die Haselnüsse und die grob geriebene Schokolade unterziehen.

Den Teig 45 Minuten ruhen lassen.

Anschließend mit den Händen kleine Kugeln formen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die geformten Kugeln auf das Blech setzen. In die Mitte je eine Haselnuss drücken. Die Kakao-Busserl im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad (Ober und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Busserl entweder mit der Unterseite hineintauchen oder die Schokolade in einen Einweg-Spritzsack füllen und die Kakao-Busserl damit verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling