



## **Kakao – Busserl**

### Zutaten:

4 Eidotter/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. Nicht zu dicht aneinander, sie laufen etwas auseinander. In die Mitte je eine Haselnuss drücken. Die Kakao-Busserl im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad Ober-/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

[www.gudrunvonmoelding.at](http://www.gudrunvonmoelding.at)

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.**