



ADVENTSKALENDER

Türchen 9

Die leckersten Weihnachtsplätzchen

Heute möchte ich meine absoluten Lieblingsplätzchen mit euch teilen. Das besondere an Plätzchen ist, dass sie so klein sind, dass uns häufig nicht auffällt, wie viele wir davon auf einmal essen können. Super schnell sind die großen Plätzchendosen wieder leer gegessen. Wenn ihr Schokolade und Nüsse gerne mögt, solltet ihr diese kleinen Schokokugeln ausprobieren. Bestehend aus nur 8 Zutaten, sind richtig einfach herzustellen und sehr schnell zubereitet.

Die druckerfreundliche Version befindet sich wie immer auf der letzten Seite

Schokokugeln

Zutaten für 1 Portion:

- 250 g Mehl
- 50 g Mondamin
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g Margarine
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Raspelschokolade/Schokowürmchen/Schokodrops

Zubereitung

Mehl und Mondamin miteinander vermischen. Anschließend den Zucker, den Vanillezucker und die beiden Eier dazugeben. Alle Zutaten gut vermischen, dann noch die Margarine, die gemahlene Haselnüsse und die Raspelschokolade dazu geben. Diese Zutaten nun so lange kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Etwa walnussgroße Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.

Bei Ober-Unterhitze und 180°C etwa 15-20 min backen.

Optional können die Kugeln nach dem Backen auch noch mit etwas Schokoglasur bespritzt werden.

Guten Appetit!

Schokokugeln

Heute möchte ich meine absoluten Lieblingsplätzchen mit euch teilen. Das besondere an Plätzchen ist, dass sie so klein sind, dass uns häufig nicht auffällt, wie viele wir davon auf einmal essen können. Super schnell sind die großen Plätzchendosen wieder leer gegessen. Wenn ihr Schokolade und Nüsse gerne mögt, solltet ihr diese kleinen Schokokugeln ausprobieren. Bestehend aus nur 8 Zutaten, sind richtig einfach herzustellen und sehr schnell zubereitet.

Zutaten für 1 Portion:

- 250 g Mehl
- 50 g Mondamin
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g Margarine
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Raspelschokolade/Schokowürmchen/Schokodrops

Zubereitung

Mehl und Mondamin miteinander vermischen. Anschließend den Zucker, den Vanillezucker und die beiden Eier dazugeben. Alle Zutaten gut vermischen, dann noch die Margarine, die gemahlene Haselnüsse und die Raspelschokolade dazu geben. Diese Zutaten nun so lange kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Etwa walnussgroße Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.

Bei Ober-Unterhitze und 180°C etwa 15-20 min backen.

Optional können die Kugeln nach dem Backen auch noch mit etwas Schokoglasur bespritzt werden.

Guten Appetit!