

Kakao-Nuss-Kugeln

Zutaten:

250 Gramm Butter
250 Gramm Speisstärke (Maisan, Maizena o.ä.)
100 Gramm Puderzucker
100 Gramm Haselnusskerne
75 Gramm Mehl
40 Gramm Kakao
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Butter auf Zimmertemperatur anwärmen, zerkleinern und mit allen Zutaten außer den Nüssen ohne Zugabe von Flüssigkeit sehr gut kneten. Das scheint zunächst sehr schwierig, klappt aber mit der Zeit immer besser. Aus dem fertigen Teig Kugeln von etwa zwei Zentimeter Durchmesser abtrennen und jeweils eine Nuss in die Kugel geben.

Die Kugeln nicht zu eng auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Umluft-Herd bei 170° C ca. 12 Minuten backen lassen. Die Kugeln sind dann gut, wenn die Oberfläche anfängt zu reißen. Günstig ist es, die Plätzchen auf dem Blech abkühlen zu lassen, da sie sehr bruchgefährdet sind. Die fertigen Plätzchen werden mit Puderzucker bestäubt und sollten nicht unter Verschluss gelagert werden.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/kakao-nuss-kugeln>