

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Schokoli

Schokoli

Zutaten:

250 Gramm Margarine
250 Gramm Stärkemehl
100 Gramm Puderzucker
75 Gramm Mehl
75 Gramm Haselnusskerne
30 Gramm Kakao
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Kardamom
1 Teelöffel Zimt
Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Der Reihe nach alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig zu Rollen formen mit einem Durchmesser von etwa zwei Zentimeter, danach 30 Minuten kalt stellen.

Die Rollen in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe mit einer Haselnuss belegen.

Nun jede Scheibe mit der Haselnuss zu Kugeln formen und bei 175°C Umluft etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Abkühlen lassen und sehr vorsichtig vom Blech nehmen (sie sind am Anfang sehr zerbrechlich). Zum Schluss eine Seite der Kugel mit Schokoladenkuvertüre bestreichen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/schokoli>