

Schokobrötchen

350 g Zartbitterschokolade, 50g Butter, 3 Eier, 100 g Zucker,
3 EL Milch, 120 g Mehl, 1 TL Backpulver, 100 g gemahlene Mandeln,
zum Wälzen Zucker und Puderzucker

Butter und Schokolade zusammen schmelzen. Eier und Zucker ca. 5 Minuten mit dem Mixer aufschlagen. Erst Eier unter die Schokolade heben, dann Milch, Mehl, Backpulver und zuletzt die Mandeln. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Jeweils ein Schüsselchen mit Zucker und Puderzucker bereitstellen. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und diese zuerst in Zucker, dann in Puderzucker wälzen. Die Kugeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 190 Grad 8 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

