

ESPRESSO-TOBLERONE-KUGELN

Zubereitungszeit: ca. 20 min

Backzeit: 8-10 min

ergibt ca. 60 Kugeln

Zutaten:

- 200g Butter
- 200g Muscovadozucker
- 4 TL Vanillezucker
- 2 EL Espresso-Instant-Pulver
- 4 EL Kakaopulver
- 2 Eier
- 150g Toblerone-Schokolade
- 100g Mandelstifte, geröstet
- 300g Mehl
- 2 EL Backpulver
- 1 Beutel dunkle Kuchenglasur



Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Mandelstifte in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
3. Butter in einer Schüssel weich rühren.
4. Muscovadozucker, Vanillezucker, Salz, Espessopulver, Kakaopulver und Eier beigeben und rühren bis die Masse heller ist.
5. Toblerone klein hacken, zugeben. Geröstete Mandelstifte ebenfalls zugeben, beides untermischen.
6. Mehl und Backpulver dazu sieben und Masse zu einem Teig zusammenfügen.
7. Baumnussgrosse Kugeln formen und mit mind. 7 cm Abstand auf die Bleche legen. Ca. 15 Minuten kühl stellen.
8. 8-10 Minuten backen, dabei werden die Kugeln zu „Häufchen“ zerlaufen.
9. Kuchenglasur schmelzen und auf mit raschen Bewegungen auf die (erkalteten) Kekse spritzen.

(Rezept nach „Das neue GuetziBuch“ von Betty Bossi)