

Die Unwiderstehlichen



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

140 g Butter
140 g geriebene Nüsse
280 g Staubzucker
4 Rippen Kochschokolade

Kakao zum Bestreuen



Zubereitung:

Butter, Nüsse und Zucker gut vermischen.

Die Schokolade sanft schmelzen und unter die Masse rühren. Den Teig 1 Stunde lang kühl stellen, danach Kugeln formen und auf ein ungefettetes Blech legen.

Bei 150°C etwa 10-12 Minuten lang backen. Auskühlen lassen und mit Kakao bestreuen.

Tipp: Wenn Sie die Unwiderstehlichen vor dem Backen zusätzlich für 10 Minuten in den Tiefkühler legen, verhindern Sie, dass sie im Ofen zu sehr auseinandergehen.

Knackiger Tipp: Wenn Sie für eine knackige Überraschung sorgen möchten, verstecken Sie in den Kugeln eine Haselnuss.



Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Ingrid Jansky!

