

Schoko-Caramel-Kugeln

Zutaten für ca. 24 Stück

1		Vanillestängel	Aufschneiden und die Samen auskratzen.
50	g	Butter, weich	
125	g	Zucker	
1	Prise	Salz	Alle Zutaten gut verrühren.
2		Eier	In die Masse geben und diese weiterrühren bis sie heller wird.
100	g	Fudge ¹	Grob hacken.
160	g	Mehl	
50	g	Mandeln, gemahlen	
50	g	Kakaopulver	
1	TL	Backpulver	Fudge bis Backpulver gut mischen, dann die Eimasse begeben und alles zu einem Teig zusammenfügen. Teig ca. 2 Stunden zugedeckt kaltstellen.
40	g	Puderzucker	In einen tiefen Teller geben. Aus dem Teig 24 baumnussgrosse Kugeln formen und diese im Puderzucker wenden. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 160°C Umluft 8-9 Minuten backen. Kugeln auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.



CBB, 25.Nov. 2019
BB

¹ z.B. Fine Food «All Butter Fudge», Coop
Schoko-Caramel-Kugeln.docx