

Lebkuchenkugeln

Zutaten:

- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Kakao
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Ca. 50 g Zartbitterschokolade, gehackt
- Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

- Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Nüsse, Mehl, Backpulver, Gewürz, Kakao und Schokolade dazugeben und alles gut vermengen.
- Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 12 min. backen.
- Noch warm in Staubzucker wälzen oder nach dem Backen in Schokolade tunken.

Dieses Rezept stammt aus dem „Stammtisch für die kreative Küche“.