

## Haselnuss-Kakao-Kugeln

2006-11-20 21:26:46

Fast wie gebackenes Mousse au Chocolat: Intensiv schokoladig mit knackiger Haselnuss im Inneren.  
Suchtgefahr.

für ca. 50 Stück:

250 g Sanella  
1 Päckchen Vanille-Zucker  
100 g Puderzucker  
250 g Weizenin (! siehe unten)  
75 g Mehl (405)  
30 g Kakao  
ganze Haselnüsse für die Füllung  
extra Puderzucker zum Bestäuben

1| Mehl, Weizenin und Kakao mischen. Sanella, Vanille-Zucker, Puderzucker unter die Mehl-Kakao-Mischung rühren. In der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

In Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.



2| Aus dem Teig Rollen von etwa 2 cm Durchmesser formen und diese in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In jede Scheibe eine ganze Haselnuss drücken und den Teig zu Kugeln formen (zwischen den Handflächen drehen).



3| Im vorgeheizten Ofen bei etwa knapp 200 Grad ca. 12 Minuten backen bis die Kugeln mürbe sind und den anfänglichen leichten Glanz verlieren. Die Kugeln gehen dabei leicht in die Breite.

4| Leicht abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.



### Hinweis:

Nach allen bisherigen Erfahrungen klappt dieses Rezept am zuverlässigsten mit original Weizenin. Bei Verwendung anderer Stärke-Produkte, können die Kugeln im Ofen sehr schnell breit laufen!