

heute gibt es...

Chocolate Crinkles



Zutaten: (für 24 Stück)

- 200g Zartbitter-Schokolade
- 90g Butter
- 100g Zucker
- 3 Eier
- 200g Mehl
- 25g Kakao
- ½ TL Backpulver
- Prise Salz
- ca. 8 TL Nussnougatcreme
- Puderzucker für die Oberfläche

Zubereitung:

1. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und bei schwacher Flamme im Wasserbad mit der Butter schmelzen.
2. Die Schüssel aus dem Wasser nehmen, den Zucker hinzufügen und schnell unterrühren. Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen und für 5 Minuten abkühlen lassen.
3. Anschließend die Eier nacheinander unter Rühren hinzugeben.
4. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz vermischen, zur Schokoladenmasse geben und zu einem homogenem Teig rühren. Diesen anschließend für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen und währenddessen die Kekse formen. Hierzu einen Esslöffel Teig in die Handfläche geben, in der Mitte mit einem Finger eine Mulde drücken, in dieser ein Klecks – ca. die Spitze eines Teelöffels – Nussnougatcreme geben, den Nougatkern mit dem Teig umschließen und das Ganze zu einer Kugel formen. Diese dann im gesiebten Puderzucker rollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht mit der Hand flachdrücken.
6. Die Kekse für 15 Minuten im Ofen backen.
7. Nach dem Backen diese zum Abkühlen auf ein Gitter legen. Wundert euch nicht, falls die Kekse etwas weich beim Rausholen sind. Diese werden an der Oberfläche leicht aushärten, wobei sie im Inneren den weichen Kern behalten.