heute gibt es...
Schokokern-Kullerchen

<u>Zutaten</u>: (für ca. 20 Stück)

Für den Teig:

- 140g Butter
- 70g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 200g Mehl

Für die Füllung:

- 180g Zartbitterschokolade
- 4 EL Sahne
- 1 ½ EL Honig
- 30g Butter

<u>Zubereitung</u>:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig verrühren.
2. Eigelbe unterrühren und anschließend das Mehl kurz per Hand oder mit den Knethaken des Handrührgerätes unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 60 Minuten kühl stellen.
3. Den Ofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen.
4. Aus dem Teig Kugeln mit einem Durchmesser von etwa 4cm formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen.
5. Um die Kuhle zu formen wird nun der Stiel eines Kochlöffels kurz in Mehl getaucht und anschließend in die Teigkugeln gedrückt, sodass eine Mulde entsteht.
   Achtet darauf, dass es wirklich nur eine Mulde und kein Loch ist!
6. Die Kekse für etwa 18 Minuten im Backofen backen und anschließend auskühlen lassen.
7. Die Schokolade hacken und zusammen mit Sahne, Honig und Butter über einem Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Die Masse abschließend mit einem Spritzbeutel in die Vertiefungen der Kekse füllen und fest werden lassen.