

# Schokoladekugeln

von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

Das Rezept für 10 Personen entspricht 1 Teigportion.

Quelle: Berner Kochbuch, 28. Auflage, Schulamt der Stadt Bern 1996

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 3.0 Stück Eier           |  |
| 300 g Zucker             |  |
| 200 g Schokolade         | Zucker, Eier und die geriebene Schokolade oder das Schokoladepulver schaumig rühren.   |
| 300 g Mandeln (gerieben) |  |
| 75 g Griess              | Die geriebenen Mandeln un das Griess zur Masse rühren und den Teig 30 Minuten ruhen lassen.<br>Von dieser Masse formt man kleine Kugeln.   |
| 200 g Puderzucker        | Die Kugeln wendet man im Puderzucker, legt sie in grossen Abständen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und bäckt sie im vorgewärmten Ofen bei starker Oberhitze (200°C). Backzeit 10 Minuten. |