



Schokoladekugeln

von Rana Gilgen

Mengen für 40 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

12 Stück Eier	
1.2 kg Zucker	
800 g Schokolade	Zucker, Eier und die geriebene Schokolade oder das Schokoladepulver schaumig rühren.
1.2 kg Mandeln (gerieben)	
300 g Griess	Die geriebenen Mandeln un das Griess zur Masse rühren und den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Von dieser Masse formt man kleine Kugeln.
800 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 (220-250°C). Backzeit 15 Minuten.