

Schokoladenkugeln Myrta

über Nacht trocknen!



Zubereitung

3 Eier
300 g Zucker
300 g gemahlene Mandeln
200 g Schokoladenpulver
2-3 EL Maizena

- Zucker + Eier schaumig rühren
- Schokoladenpulver darunter rühren
- Mandeln + Maizena begeben und mischen
- Teig kühlstellen bis er fest ist
- Kugeln formen
- Kugeln auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- Über Nacht trocknen lassen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 250 Grad 3-5 Minuten backen. Die Kugeln dürfen nur leicht springen!
- Erst vom Papier lösen, wenn die Guetzli etwas ausgekühlt sind