

Schoko-Engelsaugen

Kuchen & Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, bzw. mit den Händen zu einer glatten Teigrolle formen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen auf Ober-/Unterhitze: 180 °C (Heißluft: 160 °C) vorheizen.

Die Teigrolle erst in 4 gleich große Stücke teilen, diese dann zu länglichen Rollen formen und aus jeder Rolle etwa 15 kleine Stücke schneiden. Jede kleine Teigportion zu einer Kugel formen.

Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und mit einem runden Kochlöffelstiel

Mulden in die Kugeln drücken. Sollte der Teig am Kochlöffel kleben, diesen in etwas Mehl tauchen. Schoko-Engelsaugen in der Mitte des Backrohres 12-14 Minuten backen.

Die Schoko-Engelsaugen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Weiße Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die geschmolzene Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden, in die Mitte der Schoko-Engelsaugen füllen und fest werden lassen.

Tipp: In gut schließenden Dosen kann man die Schoko-Engelsaugen etwa 2 Wochen aufbewahren.



Zutaten

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

20 g Schwarzer Kakao
fettarm (2 gestr. EL)

50 g Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-
Zucker

1 Prise Salz

125 g weiche Butter

50 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Füllung:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß

Für das Backblech:

Backpapier