



Cafébar Restaurant Lounge

Schokoladenkugeln «Roter Platz» mit Mandeln

Rezept für ca. 20 Kugeln

ZUTATEN

6 Eier
520 g Zucker
20 g Vanillezucker
10 g Zimt
750 g Mandeln, gemahlen
375 g dunkle Couverture 65%, gehackt
180 g Weissmehl
ca. 20 Mandeln, ganz, geschält

ZUBEREITUNG

Teig

Eier und Zucker schaumig schlagen. Zimt und Vanillezucker unterrühren. Mandeln vorsichtig unterheben. Couverture schmelzen, etwas abkühlen lassen und der Masse begeben. Weissmehl darüber sieben und unterheben.

Formen

Masse zugedeckt (Klarsichtfolie) im Kühlschrank etwa 1 Stunde stehen lassen. Dann aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Teelöffel je Teigmasse abstechen. Mit der Hand Kugeln formen (ca. 1,5 cm im Durchmesser). Kugeln in etwas Puderzucker rollen und auf Backblech auslegen. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Auf jede Kugel eine Mandel in die Mitte einstecken. In der Mitte des Backofens ca. 5 Minuten backen. Auf einem Backgitter auskühlen lassen.