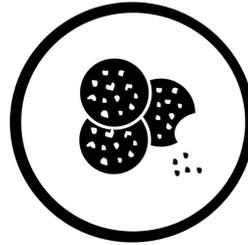


Weisse Schoggi Taler



30 Stück



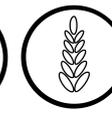
Vorbereitung
10 Minuten



30 Min
Kühl stellen



10 Min
180°



Mit
Weizen



Thermomix®
Rezept

200g weisse Schokolade

Schokolade mit einem Messer zerkleinern oder im Thermomix (TM) 3 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern und aus dem Topf nehmen.

100g Butter

1 Ei

150g Rohrzucker

1P Vanillezucker

250g Mehl

1P Backpulver

1Pr Salz

Zusammen mit Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und Salz verrühren und zu einem Teig kneten. Alternativ kann man auch ein Teigrührgerät verwenden. Im Thermomix kannst du die Zutaten mit der Schokolade 20 Sekunden auf Stufe 3 vermengen lassen. Anschließend den Krümelteig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und diesen mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus der Teigkugel 30 kleine Kugeln mit einem Durchmesser von 2 cm formen. Die Kugeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech im Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten goldbraun backen. Das Blech abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

