

FOODKITCHEN

COOKIE-DOUGH-KUGELN

RZFK_001411

ZUTATEN

für ca. 20 Stück

20 ganze Haselnusskerne
50 g weiche Butter
25 g brauner Zucker
25 g Puderzucker
1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille
1 EL Milch
Salz
60 g Mehl
275 g Zarbitterkuvertüre
50 g Puderzucker
ca. 2 EL Zuckerdekor (z.B. Schneeflocken)

ZUBEREITUNG

1 Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen und in ein Küchentuch gewickelt aneinanderreiben um die Haut zu entfernen.

2 Butter, braunen Zucker, Puderzucker, Vanille, Milch, 1 Prise Salz und das Mehl in einer Rührschüssel mit den Rührstäben des Handrührgeräts zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Haselnusskerne jeweils mit etwas Cookie-Dough umhüllen und zu Bällchen formen. 2 Std. kühl stellen.

3 Kuvertüre fein hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Die Cookie-Dough-Kugeln mit der Pralinengabel oder mithilfe eines Holzspießes durch die Kuvertüre ziehen, kurz abtropfen lassen und auf Backpapier trocknen lassen. Puderzucker mit wenig Wasser zu einem festen Guss verrühren. Damit auf jeder Kugel eine Zuckerdekor-Schneeflocke befestigen.

Zubereitung: 45 Min.
Kühlen: 2 Std.

Pro Stück ca. 122 kcal, 1 g E, 8 g F, 11 g KH