Nah&Frisch

Adelheid H. User

# Schokokugeln

Dessert Weihnachten

**Zubereitung** **Schwierigkeit:** ●●○○○

Alles gut verrühren, Mehl nach Bedarf untermengen, dann 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Kugeln formen, in Mandelstiften wälzen und bei 175° C goldbraun backen.

**Zutaten**

- 15 dag Schokolade, vorsichtig erwärmt
- 15 dag Staubzucker
- 2 Eier, gut verrührt
- 25 dag Nüsse, gerieben
- 1 Kaffeelöffel Lebkuchengewürz