


## Schokoladekugeln

Ein feines Guetzli, dass nicht nur in der Vorweihnachtszeit gut schmeckt. Dieses Rezept eignet sich gut für glutenfreie Guetzli, da die Mehlzugabe sehr gering ist. Einfach glutenfreies Mehl verwenden.



<p>250 g gemahlene Mandeln 200 g Zucker 55 g Mehl 30 g Schokoladepulver</p>	<p>gut mischen</p>
<p>2 Eier</p>  <p>ca. 50g Puderzucker</p>	<p>gut verquirlen, mit den übrigen Zutaten vermischen</p> <p>100g Teig abwägen, eine Rolle formen, in 12 gleichmässige Stücke schneiden und zu Kugeln formen</p> <p>oder Portionen à 8g zu Kugeln formen</p> <p>Kugeln im Puderzucker wenden und auf Blech mit Backpapier setzen</p>
<p><b>Backen:</b></p>	<p>sofort nach dem Formen U/O-Hitze 180°C / Ofenmitte / 11-12 Minuten noch warm vorsichtig vom Blech nehmen auf Kuchengitter auskühlen lassen</p>

### **Variante:**

für Schoko - Amaretti  
½ Fläschli Bittermandelaroma  
mit den Eiern mischen

