

Schnee Schoggikugel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Teig für 2 Stunden ruhen lassen
Für ca. 50-60 Stücke

Zutaten:

250g gemahlene Mandeln
2 Eier
200g Griesszucker
120g Schwarze Schokolade
1 TL Vanillezucker
1 TL Zimt
2 EL Mehl oder Dinkelmehl hell



Verzierung:

100g Zucker

Zubereitung

1. Mandeln in den Mixtopf einwiegen und **8Sek. / Stufe 10** mahlen. Mandeln in eine andere Schüssel umfüllen.
2. Die Schüssel auf den Mixtopf daraufstellen, 2 Eier, Griesszucker, Vanillezucker, Zimt und Mehl dazu wägen und kurz mit dem Spatel mischen.
3. Schwarze Schokolade in den Mixtopf geben, **8 Sek. / Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Dann **3 Min. / 40 Grad / Stufe 1** die Schokolade schmelzen. Die Schokolade zur Mandelmischung geben.
4. Von Hand oder mit dem Spatel den Teig zusammen kneten und den Teig für zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. (Diesen Teig knete ich nicht mit dem Thermomix, sondern nur schnell von Hand oder mit dem Spatel. Der Teig ist sehr zäh.)
5. Zucker in den Mixtopf geben und **12 Sek. / Stufe 10** zu Puderzucker mahlen.
6. Aus dem Teig Kaffeelöffel grosse Stücke abstechen und zu Kugeln formen, dann im Puderzucker wenden. Auf ein Backblech absetzen.
7. Bei **150 Grad** ca. **20. Minuten** backen bis sie reissen. Abkühlen lassen und dann geniessen.