

# Schokobusserl



Rezept für 1 Portionen  
Dauer: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Kochschokolade	10 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	20 Dekagramm
Butter	10 Dekagramm
Geriebene Nüsse	10 Dekagramm

## Zubereitung:

### Weihnachtskekse:

Handwarme Butter mit erweichter, nicht ganz abgekühlter Schokolade vermengen und nach und nach Staubzucker einrühren, zum Schluss die Nüsse untermengen.  
Aus der Masse kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. (größere Abstände - rinnt auseinander)

Ins kalte Backrohr geben und bei 170° ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Rezept und Fotos mit freundlicher Unterstützung von Paulaner Pfarrhaus

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-987-Schokobusserl.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)