

Haselnussskugeln

reicht für 24 Stück bzw. 1 Blech

250g gemahlene Haselnüsse
150g Zucker
2 kleine Eier
1 El Mehl
2 El Kakaopulver
1 Prise Salz



Die trockenen Zutaten zuerst in einer Schüssel mischen. Dann nur noch die Eier dazu und ordentlich durchkneten. Der Teig wird recht nass und klebrig, das ist aber richtig so.

Ein Backblech mit Papier auslegen, aus dem Teig 24 walnussgroße Kugeln formen und auf das Blech setzen.

Bei mir sind sie nach 14 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze im Ofen genau richtig. Lässt man sie ein gutes Stündchen auf dem Rost auskühlen, werden sie leicht kross außen. Wer eine fast kuchenartige Konsistenz mag, kann sie aber auch in eine Keksdose packen, sobald sie abgekühlt sind.