

Überraschungs - Leckerli

Zutaten

100 g Zucker
250 g Butter, kalt, in Stücken
250 g Speisestärke
150 g Mehl
1 Prise Salz
Mokkabohnen, Knusperflocken, Schokotröpfchen,

Zubereitung

Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sekunden / Stufe 10 pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter, Speisestärke, Mehl und Salz zugeben und mithilfe des Spatels 30 Sekunden / Stufe 6 vermischen.

Backofen auf 180°C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Aus dem Teig walnußgroße Stücke abnehmen und zu Kugeln formen. In jede Kugel 1 Mokkabohne, 1 Knusperflocke oder 4 - 5 Schokotröpfchen einarbeiten. Die Schokolade gut mit Teig umschließen.

Die Kugeln auf die vorbereiteten Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen nacheinander bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Die Leckerlis auskühlen lassen und in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.

Tipps

Die Leckerli nach dem Auskühlen nach Belieben mit geschmolzener Schokolade verzieren.

