



Schoggi-Guetzli

Zutaten für zwei Backbleche

- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 200 g Schokoladenpulver
- 300 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Maizena (Maisstärke)
- Puderzucker

Zubereitung

Eier und Zucker mit Schwingbesen schaumig aufschlagen. Schokoladenpulver unterheben. Mandeln und Maizena unterrühren. Teig für eine Stunde kühl stellen.

Kugeln formen, in Puderzucker wenden und auf Blech mit Backpapier legen. Genügend Abstand zwischen den Kugeln lassen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Für 2-3 Minuten in Ofenmitte backen. Anschliessend die Schoggi-Guetzli abkühlen lassen.