

Schokoberge – zum Selberessen und Verschenken!

Du brauchst:

200 g Mehl

75 g Zucker

40 g Kakaopulver,

1 Prise Salz

1 Ei

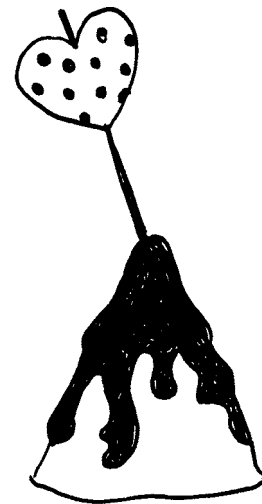
40 g Nuss-Nougat-Creme

100 g Butter

für die Dekoration:

100 g weiße oder dunkle Kuvertüre, je nach Geschmack

Außerdem 1 kleiner Gefrierbeutel



Und so geht's:

1. Aus den Zutaten einen Teig kneten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Vom Teig mit einem Löffel walnussgroße Stücke abstechen, zu einem kleinen Berg mit Spitze formen. Die Schokoberge aufs Blech setzen und im Backofen (Mitte) 14 Minuten backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

3. Die Kuvertüre in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und vorsichtig in der Schüssel bei mittlerer Hitze im Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuvertüre in eine Spitze des Gefrierbeutels füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Kuvertüre auf die Spitzen der Keksberge träufeln und herablaufen lassen, sodass sie wie bei einem schneebedeckten Gipfel nur einen Teil des Berges bedeckt. Die Kuvertüre vollständig trocknen lassen.

