

pb
die beste Küche

Nusskugeln

Das perfekte Rezept für den Mann im Hause, denn man braucht wenig Zutaten, ist einfach, geht sehr schnell und schmeckt auch noch sehr gut.

Genießen Sie die Nusskugeln mit Ihrer Familie bei einem gemütlichen Abend im Kerzenlicht in Ihrem Wohnzimmer.

Nusskugeln

Zutaten für 50 Nusskugeln

- 125 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1/2 TL Zimt
- 6 EL Kakao (stark entölt)
- ca. 50 Haselnüsse

Zubereitungszeit: etwa 20 Min.

Backzeit: 15 Min.



Eine runde Sache

Rühren Sie die Butter schaumig. **Tipp:** Erwärmen Sie die Butter vorher 6 Sek. in der Mikrowelle. Geben Sie nach und nach den Puder- und Vanillezucker dazu. Heizen Sie den Backofen auf 175 Grad vor. Mischen Sie das Mehl mit der Speisestärke, dem Zimt und dem Kakao. Rühren Sie die Mischung nach und nach unter den Teig (Sollte er sich nicht mehr rühren lassen, dann kneten Sie ihn mit den Händen weiter).

Formen Sie aus dem Teig etwa 2 bis 3 cm dicke Rollen.

Schneiden Sie die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben.

Setzen Sie in die Mitte der Scheiben eine Nuss.

Formen Sie die Scheiben dann zu Kugeln.

Backen Sie die Nusskugeln auf Backpapier 15 Min. lang.