



Monatsrezept

November 2020

Zimtkugeln mit Schokolade gefüllt (Rezept: Manuela Stojkovic, Ebikon)

Zutaten:

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 250 g Mehl
- 25 g Kakaopulver
- 1½ TL Zimt
- 5 Stück dunkle Schoggistängeli

Zubereitung:

- Butter, Zucker, Salz und Eigelb rühren bis die Masse hell ist.
- Mehl, Kakaopulver, Zimt mischen, dazugeben und zu einem weichen Teig zusammenfügen.
- Ca. 30 Minuten kühl stellen.
- 1 Stück Schoggistängeli in wenig Teig einpacken und zu einer kleinen Kugel formen.
- Die Kugeln ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Backen: 18 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
- Auf Gitter auskühlen.



En guete!

Luzern, 30. November 2020