



Schokoträumchen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Butter | 125 g |
| Puderzucker | 1 EL |
| Salz | |
| Speisestärke | 100 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 60 g |
| Kakaopulver | 25 g |
| Backpulver | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel alle Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken glatt kneten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.
2. Aus dem Teig 20–25 Kugeln formen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen ca. 12 Min. backen und auskühlen lassen. Schokoträumchen mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 400 kcal |
| Kohlenhydrate | 36 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 27 g |