

Weihnachten

100 % Süss

50 % weniger Zucker

Jetzt ist es möglich mit

STEVIAIN

STEVIAIN[®]

aller Munde



REZEPTIDEE SCHOKOKÜSSE

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 55 g Zucker
- 20g STEVIAIN powder
- 110 g Butter
- 60 g dunkle Schokolade
- 1 Ei
- 3 EL Kakao
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Teig:

Schokolade, Butter und 2 EL Wasser über Wasserdampf schmelzen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn die Schokolade etwas abgekühlt ist, den Zucker und das STEVIAIN powder begeben.

Das Eigelb vom Eiweiss trennen und unter den Teig mischen.

Das Eiweiss mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen.

Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao in einer separaten Schüssel vermischen.

Die Mehl- und Schokomischung zusammenfügen und kneten.

Danach den Teig 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Kleine Teig-Stückchen zu Bällchen formen

und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backzeit und -temperatur:

12 - 15 Minuten bei 160°C (vorgeheizt)

Variation - Schokoküsse mit Kokosraspeln:

Grundrezept wie oben plus 20 g Kokosraspel der Mehlmischung begeben und Kugeln formen. Anschliessend in Kokosraspel wälzen und backen.



© by claresol[®]

Weitere kostenlose Rezepte finden Sie unter www.stevia-schweiz.ch

STEVIAIN sind Süßstoffe auf der Basis hochwertiger Steviolglykoside. Eine Produktlinie von claresol - Geschenke der Natur