



## Schoggikugeln

Diese Schoggikugeln werden bei Maya Frei zu Weihnachten aufgetischt.

— von Leserrezept

 Vegetarisch

### ZUTATEN

**6** Eier  
**500 g** Mandeln gemahlen  
**400 g** Zucker  
**400 g** Zartbitterschokolade z.B.  
Cremant  
**1 Teelöffel** Zimt  
**4 gehäufte Esslöffel** Mehl  
Puderzucker  
wenig Pflümli

### ZUBEREITUNG

- 1** Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- 2** Gemahlene Mandeln, geriebene oder aufgelöste Schokolade, Zimt, Pflümli, Mehl und Eierschnee vorsichtig daruntermischen.
- 3** Diesen relativ weichen Teig für ca. 4 Stunden in den Tiefkühler stellen.
- 4** Möglichst kleine Kugeln formen und in Puderzucker wenden, auf ein mit Papier belegtes Blech legen und über Nacht stehen lassen.
- 5** Bei 180 Grad backen, bis sie Risse zeigen.