



Rezepte > Dessert

Schokoträumenchen

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, SILVERCREST 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. Schokoträumenchen 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