Schokoladenkugeln

Zutaten

- 2 frische Eier
- 150 g Zucker
- 120 g Schokolade
- 250 g gemahlene Mandeln
- 50 g Mehl
- Puderzucker

Zubereitung

1. Eier und Zucker in einer Schüssel verrühren bis die Masse hell und schaumig ist
2. Schokolade fein raffeln und daruntermischen
3. Gemahlene Mandeln auf die Masse geben
4. Mehl beifügen und verrühren
5. Nussgrosse Kugeln formen und im Puderzucker wenden
6. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben
7. Einige Stunden antrocknen lassen
8. 3 - 5 Minuten backen in der oberen Ofenhälfte bei 240 Grad (Die Kugeln sollten leicht aufspringen)