

Portion Schokoli

250 g Margarine

1 P. Vanillinzucker

100 g Puderzucker

250 g Speisestärke

75 g Mehl

30 g Kakao

1 Päck. Zimt

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Fett schaumig rühren. Puderzucker sieben, mit Vanillinzucker mischen und unterrühren.

Mondamin, Mehl, Kakao und Zimt mischen, sieben und portionsweise unterkneten.

Aus dem Teig Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Jede Scheibe mit einer Haselnuss oder einem Walnussstück belegen, den Teig darüber zusammenziehen, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 175 Grad ca. 12-15 Min. backen.

Die Schokolis werden mit dem Auskühlen kross. Wenn sie erkaltet sind, mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!