



Benötigte Zutaten

250 g	Mehl
125 g	Premium Teebutter
125 g	Staubzucker
1	Ei
3 TL	Premium Alpenmilch
60 g	Nüsse (gerieben)
100 g	Kochschokolade
1/2 Pkg.	Backpulver
	Vanillezucker
1 TL	Rum

Schokobusserl

Für große und kleine Naschkatzen

Anleitung

1. Schokolade über Wasserdampf schmelzen. Staubzucker, Butter, Ei und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Die geriebenen Nüsse und die flüssige Schokolade dazu mischen.
3. Mehl und Backpulver miteinander mischen und zum restlichen Teig hinzufügen.
4. Zum Schluss noch die Milch und den Teelöffel Rum untermischen.
5. Die Masse in einen Spritzsack füllen und kleine Busserl auf ein Backblech setzen. Bei 180 Grad kurz backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten