



# Harry Potter Felsenkekse

Menge	Zutaten
<b>50 gr</b>	dunkle <a href="#">Lindt Schokolade</a>
<b>50 gr</b>	Bitterschokolade
<b>60 gr</b>	Butter
<b>50 gr</b>	<a href="#">Rohrzucker</a>
<b>2 Stück</b>	Eier
<b>100 gr</b>	Mehl
<b>1 1/2 EL</b>	<a href="#">Kakaopulver</a>
<b>1/2 TL</b>	gemahlene <a href="#">Garam-Masala-Gewürzmischung</a>
<b>1/2 TL</b>	<a href="#">Dr. Oetker Safran Backpulver Backin</a>
<b>1 Spritzer</b>	<a href="#">Dr. Oetker Bourbon Vanillepaste</a>
<b>1 Prise</b>	Salz
	<a href="#">Frooggies Erdbeer-Fruchtpulver</a> zum Wälzen
	<b>Puderzucker</b> zum Wälzen
	<b><u>außerdem:</u></b>
	<a href="#">Einweghandschuhe</a>
	<a href="#">Backblech</a>
	Frischhaltefolie
	<a href="#">Schürze</a>
	<a href="#">Handmixer</a>
	<a href="#">Silikonbackpapier</a> oder normales Backpapier



## Zubereitung:

1

Schürze um.

Die Schokolade mit der Butter in einen Topf geben und im Wasserbad schmelzen lassen.  
Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. (Mann kann auch 100g von Moser Roth - aus Hofer 85% Cacao Schokolade hernehmen - auch diese Mischung schmeckt köstlich)

2

Zucker, Vanillepaste, Kakao und Eier schaumig rühren und die Schokoladen-Butter-Masse löffelweise zugeben.

3

Mehl, Salz, Backpulver und Garam-Masala dazugeben und zusammen mit den Mandeln (falls du keine Nüsse magst kannst die Mandeln ruhig weglassen) unterrühren.  
Die Masse in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kaltstellen. Für die Eiligen unter euch reicht es 2 Stunden.

4

Am nächsten Tag den Ofen auf 165°C vorheizen  
(Achtung jeder Backofen ist anders).

5

Backblech mit einer Silikonmatte (oder normalem Backpapier) ausbreiten und walnussgroße Kugeln aus dem Teig mit Handschuhen formen.

Die Kugeln im Abstand von ca. 2cm auf den mit Silikonbackmatte oder Backpapier ausgelegten Backblech setzen.

Im dem vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen.

6

Kurz auf dem Blech abkühlen lassen und im Froogies Erdbeer-Fruchtpulver wälzen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.  
Und in schönen Dosen aufbewahren. Wer will, kann auch das Froogies Erdbeer-Fruchtpulver mit Puderzucker vermischen um die Kekse darin zu wälzen.

**Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.  
Viel Spaß beim Nachbacken.**



## Lucina's Tipps:



Zubereitungszeit ca 40 Minuten

Kühlzeit: 2–12 Stunden

Backzeit: 12 Minuten

Du kannst in diesem Teig verschiedenste Zutaten wie Nüsse und Gewürze vermischen und experimentieren.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*