

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Mokokugeln

Gattung:: Advent, Backen, Gebäck, Weihnachten

---

### Teig:

1	Essl. lösliches Cappuccino-Pulver,	75 g	Puderzucker,
150 g	Mehl,	100 g	Butter,
100 g	Haselnüsse (gemahlen),	2	Eier

### Dekoration:

40	Haselnüsse (ganze, -geschälte),	30 g	Zucker,
100 g	Haselnüsse (gemahlen),	100 g	Nusskuvertüre

---

Für den Teig das Cappuccino-Pulver in 1 TL heißem Wasser auflösen und mit Mehl, gemahlene Haselnüssen, Puderzucker, Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zwei Rollen von ca. 20 cm formen und 1 Stunde kalt stellen.

Die gekühlten Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe eine ganze Haselnuss setzen. Den Teig darüber zusammenschlagen und zu einer Kugel formen.

Die gehackten Nüsse mit Zucker vermischen. Kugeln dünn mit Eiweiß bestreichen, in der Nussmischung wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen (auf der 2. Schiene von unten) 12 bis 14 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad auflösen und die Unterseite der Mokokugeln eintauchen, abtropfen und trocknen lassen.