

Cokoladovy Makovec, Mohnkuchen mit Schokolade (*)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Schokolade
Cornflakes

125 g Butter
75 g Puderzucker
1 pk Vanillezucker
1 ts Vanillearoma
1 pn ; Salz
1 Ei
175 g Mehl
2 ts Backpulver
75 g Cornflakes
100 g Schokoladentropfchen

* QUELLE

- schöner essen 11/99
- Erfasst: Viviane Kronshage

Weiche Butter, Puderzucker, Vanillezucker, -aroma und Salz sehr cremig rühren. Das Ei unterrühren, Mehl und Backpulver sieben, mit Cornflakes und Schokotroepfchen unterrühren.

Aus der Masse mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 12-15 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 10 Min. bei 160 Grad) und abkühlen lassen.

:Pro Person ca. : 67 kcal
:Pro Person ca. : 281 kJoule
:Eiweis : 1 Gramm
:Zeitaufwand ca.: 30 Minuten