



Mamas Kolatschen

Zutaten:

2 hartgekochte Eier
5 Eigelb
190 g Butter
50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker
250 g Mehl
200 g Hagelzucker
100 g halbbitter Kuvertüre

Zubereitung:

1. Die hartgekochten Eier mit dem Zauberstab zerkleinern. Butter mit den Schneebesen des Handmixers cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eigelb, harte gekochten Eier unterrühren. Mehl darauf sieben und mit den Knethaken des Handmixers unterarbeiten.
2. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Aus dem Teig etwa kirschgroße Stücke abnehmen und zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Kochlöffelstiel ein Loch hineindrücken.
4. Die Kuvertüre über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Gut durchrühren und in einen kleinen Plastikbeutel füllen. Eine winzige Ecke abschneiden und die Vertiefungen damit füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) 13-15 Minuten backen.
5. Wahlweise könnte man die Vertiefungen auch mit Marmelade füllen.
6. Wenn Ihr Euch fragt, was Ihr mit dem ganzen Eiweiß anstellen könnt, backt doch noch ein paar leckere Nussecken, das Rezept findet Ihr auch auf dem Blog!