

myChoco Rezepte

# Vegane myChoco-Kisses



## Du brauchst:

- ♥ 100 g **myChoco Zartbitter**
- ♥ 40 g Mehl
- ♥ 1/4 TL Zimt
- ♥ 140 g Speisestärke
- ♥ 40 g Puderzucker
- ♥ 130 g Pflanzenmargarine
- ♥ 25 g Kakaopulver

## So geht's:

1. Mehl, Speisestärke, Zimt, Puderzucker und Kakaopulver in eine Schüssel geben und vermischen.
2. Die Margarine in kleine Stücke schneiden und mit dem Handmixer verrühren.
3. Den Teig in haselnussgroße Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
4. Mit dem Ende eines Kochlöffels vorsichtig eine kleine Mulde in die Mitte von jeder Kugel drücken.
5. Die Kugeln ca. 12 - 15 Min. bei 175 °C Ober-Unterhitze backen.
6. Kekse abkühlen lassen.
7. myChoco schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen.
8. Eine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und die Schoki in die Mulden der Kugeln füllen.
9. Kisses aushärten lassen und genießen.

Viel Spaß beim Genießen! ♥