



Du brauchst:

- | | | |
|----------------------------------|---------------------|----------------------|
| ♥ 50 g myChoco Zartbitter | ♥ 100 g Puderzucker | ♥ 1 Prise Salz |
| ♥ 125g Butter | ♥ 100g Zucker | ♥ 50 g weiche Butter |
| ♥ 125g Mehl | ♥ 2 Eier | |
| ♥ 125 g Frischkäse | ♥ 1 TL Backpulver | |

So geht's:

1. Für den Teig: Butter und Zucker mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Anschließend die Eier hinzufügen.
2. Die trockenen Zutaten in einer anderen Schüssel vermengen und in die Butter-Zucker-Masse sieben und verrühren.
3. Eine Kastenform mit etwas Butter ausfetten und den Teig darin verteilen.
45-50 Min. bei 180°C backen.
4. Für das Frosting: Die weiche Butter mit einem Handrührgerät cremig rühren.
5. Die Zartbitterschokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen. Anschließend unter die Butter rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und verrühren.
6. Den Kuchen mit den Händen in kleine Krümel zerdrücken und mit dem Frosting vermengen.
7. Aus der klebrigen Kuchenmasse 3-4 cm große Kugeln formen und auf ein Blech legen, in jede Kugel ein Schaschlickspieß stecken und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
8. Die Schokolade schmelzen, die Bällchen darin eintunken und mit den Zuckerstreuseln verzieren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥