

SCHOKO-NUSS-KUGERL

★★★★★ 4.8 bei 9 Bewertungen



in Kooperation mit [servus.com](https://www.servus.com)

Bild: Nadja Hudovernik

Zubereitung

- 1** Einen Biskuitboden (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>) zubereiten und auskühlen lassen.
- 2** Den Teig zerbröseln und die Kuchenbrösel in einer großen Schüssel mit dem Frischkäse vermischen. Aus der Masse nun walnussgroße Kugeln formen und für 20-30 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach einen Stiel in jedes Kugel stecken und nochmals 20 Minuten kalt stellen.
- 3** Inzwischen die Schokolade im Backofen bei 60 Grad schmelzen lassen. Die gut gekühlten Kugeln zuerst in die Schokolade und dann gleich kopfüber in die Haselnüsse tauchen. Am besten so (wie auf dem Foto) – in den Nussstückchen und mit dem Stiel nach oben – stehen lassen, bis die Schokolade wieder fest ist.



Natürlich können die Kugel statt mit Nüssen auch mit gehackten Trockenfrüchten, Streuseln, nur mit Schokolade, mit weißer Schokolade etc. verziert werden.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 20-30 KUGERL

TEIG

- 300 g fertige gebackener Biskuitteig
- 200 g Frischkäse

GLASUR

- 200 g Schokolade
- 200 g gehackte Nüsse

Holzstiele