



SCHOKOLADIGE BAUERNLAIBCHEN

Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade/dunkle Kuvertüre
50 g Kochbutter
2 Eier
100 g braunen Zucker
1 TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker
200 g Mehl (am besten Hälfte glatt, Hälfte griffig)
½ TL Backpulver
Prise Salz
Optional: Prise Kardamom und Zimt
Puderzucker zum Walken der Kugeln



Zubereitung:

- Schmelzt die Schokolade und Butter zusammen über dem Wasserbad und lasst sie ein wenig auskühlen.
- In einer Schüssel vermischt ihr Mehl, Backpulver, Salz, Kardamom, Vanillepulver/zucker und Zimt.
- In einer zweiten Schüssel verrührt ihr mit dem Mixer Eier und Zucker.
- Fügt unter Rühren (niedrige Stufe) die Schokolademasse hinzu und schließlich alle trockenen Zutaten.
- Vermengt das Ganze gut, bedeckt die Schüssel mit Frischhaltefolie und gebt sie für mindestens 3-4 Stunden, oder auch über Nacht in den Kühlschrank.
- Vor dem Kühlen ist die Masse sehr weich und cremig, danach ziemlich hart. Daher solltet ihr sie ca. 1 Stunde vor dem Formen der Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie etwas weicher wird.
- Belegt ein großes Backofenblech mit Backpapier und heizt den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
- Nehmt immer die gleiche Menge Schokomasse heraus, am besten geht das mit einem Kugelformer und formt mit den Handflächen kleine Kugeln.
- Jede davon walkt ihr im Puderzucker und gebt sie auf das Blech. Achtet auf genügend Abstand zwischen den Kugeln, weil sie beim Backen noch wachsen.
- Backt sie bei 180 Grad etwa 10-14 min. Sie sollten aufgesprungen sein, noch weich und erst nach dem Abkühlen etwas fester werden.



RASPUCANI ČOKOLADNI KOLAČIĆI

Sastojci:

200 g tamne čokolade/kuverture
50 g maslaca/putera za kuhanje
2 jaja
100 g smeđeg šećera
1 kašičica vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
200 g brašna (najbolje pola glatko, pola oštro)
½ kašičice praška za pecivo
prstohvat soli
opcionalno: malo kardamoma i cimeta
šećer u prahu za uvaljati kuglice



Priprema:

- Na pari otopite čokoladu i maslac i ostavite smjesu da se malo ohladi.
- Pomiješajte u jednoj zdjeli brašno, prašak za pecivo, prstohvat soli, kardamom, vaniliju u prahu ili vanillin šećer i cimet.
- U drugoj zdjeli izmiksajte jaja i šećer i polako miješajući dodajte smjesu čokolade i maslaca te suhe sastojke.
- Dobro izmiješanu smjesu prekrijte prozirnrom folijom i ostavite u frižideru najmanje 3-4 sata a možete i preko noći da se dobro ohladi i stvrdne.
- Otprilike sat vremena prije formiranja kuglica, izvadite smjesu iz frižidera da malo omekša.
- Veliki pleh od rerne obložite pek papirom i zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači.
- Od ohlađene smjese odkidajte komadiće i pravite kuglice (ja to radim spravicom za formiranje kuglica kako bi uzimala uvijek istu količinu smjese).
- Svaku kuglicu uvaljajte u šećer u prahu pa stavite na pleh. Pazite da ostavite dovoljno razmaka između kuglica pošto tokom pečenja prilično narastu.
- Kuglice pečete 10-14 min na 180 stepeni. Korica im treba ispucati a u sredini treba da ostanu mekani. Na kraju izgledaju kao mali crni domaći krušičići koji se nakon hlađenja malo stvrdnu.