

## Teufelsküsse

### Zutaten

125 g Pflanzenmargarine  
50 g Puderzucker  
50 g Schokolade, zartbitter  
30 g Weizenmehl (Typ 405)  
125 g Speisestärke



### Zubereitung

Die Schokolade fein mahlen.  
Pflanzenmargarine mit Puderzucker schaumig rühren. Weizenmehl mit Speisestärke mischen und zusammen mit der Schokolade dazu geben und alles gut miteinander verkneten.  
Den fertigen Teig, in Frischhaltefolie gewickelt, ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Backblech, setzen.

Die Kugeln ca. 10-12 Minuten backen. Sie werden beim Backen flacher und sollten noch etwas weich sein.