



## Essen in Salzburg

### Schokobusserl

#### Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 125 g Staubzucker
- 1 Ei
- 3 TL Milch
- 60 g Nüsse gerieben
- 100 g Kochschokolade
- ½ Pkg. Backpulver
- Vanillezucker
- 1 TL Rum

#### Zubereitung

- Schokolade über Wasserdampf schmelzen.
- Staubzucker, Butter, Ei und Vanillezucker schaumig rühren.
- Die geriebenen Nüsse und die flüssige Schokolade dazu mischen.
- Mehl und Backpulver miteinander mischen und zum restlichen Teig hinzufügen.
- Zum Schluss noch die Milch und den Teelöffel Rum untermischen.
- Masse in einen Spritzsack füllen und kleine Busserl auf ein Backblech setzen.
- Bei 180 Grad kurz backen.

**Gutes Gelingen!**