

Kunst & Käferbohne



Käfi's

- 100 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Ei
- 80 g Schokolade, gehackt
- 100 g Vollkornmehl
- 150 g Steirische Käferbohnen g.U., gekocht und püriert
- Prise Salz



Butter mit Zucker und Ei schaumig rühren, alle Zutaten untermengen.
Mit dem Spritzsack mit glatter Tülle (Loch mind. 1 cm) Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Der Teig fließt auseinander, daher genügend Abstand lassen.
Backen bei 180° C Heißluft zirka 15 min.

TIPP: In verschlossenem Gefäß einen Tag durchziehen lassen, dann sind sie bekömmlich weich.