

Schokobällchen - backen mit Kind



Die Schokobällchen sind zwar nicht gesund, aber mein 5-jähriges Patenkind und ich hatten so viel Spaß beim Backen, dass ich euch das nicht vorenthalten möchte.

Wir zwei haben im Urlaub gerade das Frühstück geplant, da kam die Frage, ob's eh auch Kuchen gibt. Nun, so viel Zeit hatten wir nicht, aber im Kühlschrank gab's Blätterteig ;-) Also haben wir gemeinsam beschlossen, die Schokopralinen mit dem Blätterteig zu verbinden und ein leckeres Frühstücksdessert draus machen. Und ich war beeindruckt: der Kleine hielt bis zum Ende durch und hat die Bällchen fast im Alleingang gemacht :-). Was der Ausblick auf Schokobällchen motivatorisch bewirken kann ;-)

Du brauchst dafür:

- 1 Packung Blätterteig
- ca. 7 Schokoladen-Pralinés oder ca 16 kleine Schokostücke
- 1 Ei zum bestreichen

Und so geht's:

- Backrohr nach Packungsanleitung vorheizen (üblicherweise 220 Grad Ober-/Unterhitze)
- Blätterteig ausrollen und in gleich große Quadrate schneiden
- Schoko in kleine Stücke zerteilen
- jedes Quadrat mit Schokostücken füllen, zusammenrollen und zu einer Kugel formen
- Ei verquirlen
- auf einem Blech auflegen und mit dem verquirlten Ei bestreichen
- Schokobällchen für ca. 15-20 Minuten backen und anschl. etwas auskühlen lassen