Überraschungskugeln

150g Puderzucker
200g Butter
450g Mehl
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
30 Zartbitter-Schokotropfen
ca. 50g Puderzucker

Zubereitung

Puderzucker (150g), Butter, Mehl, Salz und Eier zu einem glatten Teig verkneten.
Zugedeckt mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Backofen auf 180° Ober-Unterhitze oder ca. 160° Heißluft vorheizen.
Mit einem Teelöffel große Teigstücke (ca. 30) abtrennen. Diese Teigstücke zu Kugeln formen und etwas flachdrücken.
Jeweils ein Schokoladenstück in die Mitte setzen, den Teig von außen nach innen über die Schokolade drehen und erneut zur Kugel formen.
Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 15 Minuten backen.

Direkt danach einzeln in Puderzucker (ca. 50g) wälzen und auf einem Rost auskühlen lassen.
Ergibt ca. 50 Plätzchen die sich in einer gut verschlossenen Dose etwa vier Wochen halten.