

Krosse Schokobällchen

250g weiche Margarine 180g Zucker 2 Eier 1 Pck. Vanillezucker 350g Mehl ½ Pck. Backpulver	Alles in der angegebenen Reihenfolge in eine sehr große Rührschüssel geben und mit den RÜHRBESEN des Handrührgerätes gut verrühren
200g Cornflakes 100g gehackte Schokolade 100g Rosinen(können je nach Geschmack auch weggelassen werden)	Vorsichtig unterheben, z.B. mit einem festen Teigschaber, nicht zu stark rühren
Backpapier	Walnussgroße Bällchen mit 2 TL auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, es werden etwas mehr als zwei Bleche; Bei 180° Umluft ca. 15-20 Min. backen, Garprobe mit Stäbchen (es darf kein Teig klebenbleiben); Plätzchen zum Abkühlen auf Rost legen; Halten sich lange in einer verschlossener Blechdose frisch