

Schoko-Mandel-Schnitten

ZUTATEN

- 6 Eier
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 100 g Mehl
- 250 g Mandeln, fein gemahlen
- 250 g Kuvertüre, halbbitter, fein gerieben
- 1 Msp. Zimtpulver
- 1 Pck. Kuvertüre oder Kuchenglasur (Schokoladenglasur)
- 60 Mandel(n), zur Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Eier, Zucker und Butter schaumig rühren. Mehl, Mandeln, Kuvertüre, Zimt und eine Prise Salz dazugeben und gut unterrühren. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech glatt streichen.
2. Im Backofen bei 180° auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen, so lange bis die Oberfläche trocken ist und nicht mehr glänzt.
3. Noch warm in ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden (ca. 50 Stück), auf dem Blech erkalten lassen und mit der Schokoladenglasur überziehen. Mit den ganzen Mandeln dekorieren.



GÜLDAN HAGER
Teamassistentin

„In der Weihnachtszeit ist es oft hektisch, da sollten Plätzchen unkompliziert, schnell gemacht und natürlich lecker sein – so wie meine Schoko-Mandel-Schnitten. Perfekt!“

