

# Schoggi-Guetzli



## Einkaufsliste:

210-240g Weizenmehl  
60g Backkakao  
170g Butter  
100g weißer Zucker  
100g brauner Zucker  
1EL Vanillezucker  
1EL Zimt  
1EL Speisestärke  
Prise Meersalz  
½ TL Natron  
70g Zartbitterschokolade

## Zum Wälzen:

1EL weiche Butter  
100g Haselnüsse  
1EL brauner Zucker  
1TL Zimt

## So wird's gemacht

Mehl, Kakao, beide Zuckerarten, Zimt und Natron vermengen. Kalte Butter hinzugeben und die Masse verrühren. Schokolade schmelzen und einrühren. So lange verrühren bis ein gut ausrollbarer Teig entsteht. Gegebenenfalls mehr Mehl hinzufügen. Aus dem Teig vier Rollen formen und diese 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zum Wälzen: Haselnüsse, Zucker und Zimt mischen. Die vier Teigrollen mit der Butter einreiben und in der Haselnuss-Masse wälzen. In Scheiben schneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 170°C Ober/Unterhitze je nach Größe 8-12 Minuten backen.