

Gebrannte Mandel Schoko-Plätzchen



Zutaten So wird's gemacht:

50 g gehackte Pistazien
1 EL Butter
30 g Zucker

Mandeln in eine Pfanne geben und mit 1 EL Butter sowie 30 g Zucker und Prise Zimt karamellisieren lassen. Masse abkühlen und mit einem Püriestab grob pulverisieren.

50 g gehackte Mandeln
1 EL Zimt
180 g Zucker
240 g Weizenmehl
60 g Backkakao
170 g Butter
1 EL Creme Fraiche
1 EL Vanillezucker
1 EL Speisestärke
Prise Meersalz
½ TL Natron
70 g Zartbitterschokolade

Mehl, Kakao, Creme Fraiche, restlichen Zucker, restlichen Zimt und Natron vermengen. Kalte Butter und die gebrannten Mandelstückchen hinzugeben und die Masse verrühren. Schokolade schmelzen und einrühren. So lange verrühren bis ein gut ausrollbarer Teig entsteht.

Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzufügen. Aus dem Teig vier Rollen formen und diese 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Rollen in Scheiben schneiden und auf ein Blech legen.

Nach Belieben auch Pistazien (oder weitere Mandeln) genauso wie die Mandeln für den Teig karamellisieren und teelöffelweise auf die Schokoplätzchen geben.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und 10-12 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen.