

Schokoladen-Rauten

glutenfrei

Zutaten:

- ☞ 200 g gem. Mandeln
- ☞ 150 g Puderzucker
- ☞ 25 g Kakao
- ☞ 1 Eiweiß
- ☞ 1 EL Kirschwasser
- ☞ ½ TL Zimt
- ☞ ¼ TL Nelken gem.

Zubereitungszeit: 40 min

Ruhezeit: ca. 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 35



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, evtl. noch etwas Mandeln zufügen, falls er zu sehr klebt. Für eine Stunde ruhen lassen.

Auf einem Backpapier Zucker und gem. Mandeln streuen und den Teig darauf 1 cm dick ausrollen, ebenso oben auf den Teig .

Den Teig in Rauten schneiden und auf ein Backblech legen, nochmals ca. 1 Std. trocknen lassen.

Bei 180 Grad 5 min. backen, auskühlen lassen, nicht gleich vom Blech holen, da sie noch sehr weich sind. Danach gleich Blechdosen aufbewahren, damit sie nicht hart werden.