

Mandelschnitten

200g Butter
180g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
1 Tafel Bitterschokolade
100g Mehl
½ Tl. Backpulver
150g gehackte Mandeln

zum verzieren: 150g Schokoladenglasur
100g Mandelhälften

Zubereitung:

Fett schaumig rühren, Zucker, Eier zugeben. Schokolade schmelzen, zu der Masse geben. Mehl und Backpulver mischen und sieben, mit gehackten Mandeln vermischen. Masse auf ein gefettetes Backblech streichen (1/2 cm dick).

Ca. 35 Min. bei 175-200°C abbacken.

Mit Glasur bestreichen, in Vierecke schneiden mit Mandeln verzieren.