

Nussknacker



Zutaten

- 100 g Butter
- 50 g dunkle Schokolade
- 100 g Dinkelmehl
- 1/4 TL Backpulver
- 150 g gemischte Nüsse (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- 1 Ei
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter und Schokolade bei niedriger Hitze schmelzen, in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen.
3. Mehl und Backpulver vermischen. Die Nüsse grob hacken.
4. Ei, Zucker und Salz mit einem Kochlöffel unter die Schokoladenmischung rühren, dann die Mehlmischung unterrühren.
5. Den Teig 1- 2 cm dick auf das Backblech streichen, die Nüsse daraufstreuen und leicht in den Teig drücken.
6. Ca. 20 Minuten backen bis die Masse braun ist.
7. Auf einem Gitter auskühlen lassen und in beliebig große Rechtecke reißen.

Viel Freude beim Nachbacken!

