

WEIHNACHTS COOKIES

Zutaten

150g	Zartbitterschokolade
75g	Butter
2	Eier
150g	brauner Zucker
1 TL	Lebkuchengewürz
100g	Mehl
1/4 TL	Backpulver
1 EL	Speisestärke
100g	gemahlene Mandeln
100g	Schokotropfen (Fertigprodukt)
	Backpapier fürs Blech

Zubereitung

Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter schmelzen. Eier, Zucker und Lebkuchengewürz schaumig schlagen. Die flüssige Schokolade und die Butter unterrühren. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Mandeln mischen und mit den Schokotropfen unter den Teig heben.

Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen aufs Blech setzen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 12-15 Min. backen. (Die Cookies sollen innen noch weich sein.) Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

