

KJ/kcal: 870/210

Eiweiß: 4,5 g

Fett: 15,1 g

Kohlenhydrate: 14 g

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Gesamtbäckzeit: 15-20 Minuten je Blech

Kühlzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Mandelcookies mit Schokosplittern

ZUTATEN FÜR 15 BIS 20 STÜCK

- 100 g dunkle Schokolade
 - 80 g Süßrahmbutter
 - 150 g Birkenzucker
 - 1 Prise Salz
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 100 g weißes Mandelmus
 - 1 Ei
 - 100 g Mandelmehl
 - 30 g Sojamehl
 - 1 gestr. TL Backpulver
- Außerdem:**
- 2 Backbleche
 - Backpapier

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade mit einem schweren Messer in kleine Stücke hacken und beiseitestellen. Die Butter schaumig rühren. Birkenzucker, Salz und Vanille unterrühren. Mandelmus und Ei hinzufügen und alles zu einer dicken Creme schlagen.
2. Mandelmehl, Sojamehl und Backpulver miteinander vermischen und kurz zu einem weichen Teig rühren. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig aus der Folie nehmen, zu einem Strang rollen und in 15-20 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einer Kugel rollen, mit etwas Abstand auf das Backpapier legen und flachdrücken. Im vorgeheizten Backofen die beiden Bleche nacheinander 15-20 Minuten backen.