

Damit wird die Kaffeepause zum Genuss.



REZEPT FÜR DIE WINTERSORTE „GEBRANNTE MANDEL“

Cookies mit Ritter Sport Gebrannte Mandeln

ZUTATEN FÜR 12-14 STÜCK:

**125 g Ritter Sport-Schokolade
Gebrannte Mandeln**

100 g gebrannte Mandeln

125 g zimmerwarme Butter

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

200 g Mehl Type 405

1 TL Backpulver

ZUBEREITUNG:

01. Den Backofen auf 180 Grad C (Umluft: 160 Grad C, Gas: Stufe 2) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen.
02. Die Schokolade und die gebrannte Mandeln klein hacken. 25 g gehackte Schokolade zum Bestreuen beiseite stellen.
03. Die Butter, den Zucker, das Salz und den Vanillezucker mit dem Rührgerät schaumig rühren. Das Ei dazugeben und unterrühren.
04. Das Mehl und das Backpulver mischen, zu der Buttermasse sieben. Die Schokolade mit den Mandeln dazugeben und alles unterrühren. Mit einem Esslöffel oder Eislöffel aus der Teigmasse 10-14 Häufchen auf das Backblech setzen. Dabei genügend Zwischenräume lassen, da der Cookie-Teig etwas auseinander läuft.
05. Die Cookies auf der mittleren Schiebeleiste 10-15 Minuten backen. Die heißen Cookies mit der restlichen Schokolade bestreuen und abkühlen lassen.



TIPP:

Gebrannte Mandeln selber machen

Stehen keine gebrannten Mandeln zur Verfügung, können Sie diese wie folgt selbst herstellen. Lassen Sie 1 EL Butter mit 50 g weißem Zucker in der Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Beginnt die Masse goldbraun zu werden, 50 g ganze Mandeln oder Mandelblättchen dazugeben und zügig untermischen. Die Mandelmasse zum Erkalten mit einem Messer auf einen Bogen Backpapier oder Dauerbackfolie streichen. Die erstarrte Masse klein hacken. Weitere leckere Rezepte finden Sie im Buch „Rezepte für Schokoladenfreunde“ von Hanna Renz - erhältlich unter <http://shop.ritter-sport.de>

