

Milka - Schnitten

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Schokolade, (Milka Vollmilch)
200	Gramm	Butter
6		Ei(er)
200	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mandel(n), gemahlene oder Haselnüsseüsse

Anleitung:

200 g Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und das Mehl mit den Mandeln unterrühren. Die Butter-Schokomasse zu dem Teig geben und alles gut verrühren. Den Teig auf ein Blech streichen und bei 200°C 20 Minuten backen.

Die restlichen 200 g Schokolade ebenfalls im Wasserbad schmelzen und auf den etwas abgekühlten Kuchen streichen. Wenn er ganz abgekühlt ist, nur noch in kleine Häppchen schneiden.