

Nuss - Schokoladen Ecken (Nötchokladrutor) (Se)

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweden

Zutaten für: 30 Stück

125	ml	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Butter oder Margarine
150	ml	Zucker
1		Ei
2	Essl.	Kakao
1	Teel.	Vanillezucker
150	ml	Nusskerne oder süße Mandeln

Anleitung:

Fett, Zucker und das Ei zu einer lockeren Masse schlagen. Kakao und Vanillezucker hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse geben. Ein Backblech mit einem gefetteten Backpapier belegen und den Teig darauf verteilen. Groß gehackte Nüsse darüber streuen und bei 200°C-225°C backen. Den noch warmen Teig in kleine Ecken von 5x5 cm schneiden.