

Schokoladenschnitte mit Ingwer und Kardamom

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

4	Stücke	Eier
70	Gramm	Zucker
200	Gramm	Zartbitterkuvertüre
70	Gramm	Butter
50	Gramm	Mehl
1/4	Teel.	Kardamom
5	Gramm	Ingwer (gerieben, frisch)
	Etwas	Kuvertüre (weiß)

Anleitung:

1. Schritt Die Eier mit dem Zucker und den Gewürzen schaumig rühren. Die Kuvertüre mit der Butter schmelzen und unter die aufgeschlagene Masse geben. Zum Schluss das Mehl unterheben. Die Masse in ein Backblech füllen und bei 220 Grad 10 min backen.

2. Schritt Nach dem Backen auskühlen lassen und in 2,5 cm große Würfel schneiden. Die Würfel mit weißer Kuvertüre überspinnen.

Quelle:

Pinterest
Erfasst *RK* 31.12.2020 von
Konrad Heizmann