

Zimt - Schoggi - Sterne (Ch)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Margarine, weich
100	Gramm	Zucker
1		Ei
1 1/2	Essl.	Zimt
1	Prise	Salz
50	Gramm	Schokolade
2	Essl.	Wasser
120	Gramm	Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen
170	Gramm	Mehl

Anleitung:

Margarine, Zucker und Ei zusammen sehr gut rühren, bis die Masse hell ist. Zimt, Salz, und die mit Wasser geschmolzene Schokolade darunterrühren.

Gemahlende Mandeln und Mehl dazugeben und zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Mind. 1 Std. kühlstellen

Teig auf wenig Mehl oder gem. Mandeln 7 mm dick auswallen, Sterne ausstechen und auf ein Backtrennpapier belegtes Blech legen.

Backen: 15 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens