

Schokoladen-Schnittchen

...absolut zeitlos und extrem schokoladig...



Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Ei + ein verquirltes Ei zum Bestreichen
- 300 g Weizenmehl
- 5 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- gehackte Mandeln (oder Hagelzucker) zum Garnieren

Zubereitung:

1. Butter und Zucker schaumig schlagen ein Ei hinzufügen.
2. Mehl, Kakao- und Backpulver darüber sieben und gründlich miteinander verrühren. Den Teig kurz bei Zimmertemperatur (ca. 15 Min.) ruhen lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 190° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Den Teig zu Rollen von ungefähr 2,5 - 3 cm formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Die Rollen leicht flach drücken, mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit den Mandeln oder Hagelzucker (etc.) bestreuen.
6. Auf der mittleren Schiene etwa 10-15 Minuten (je nach Ofen) backen.
7. Die noch warmen Rollen diagonal in dicke Scheiben schneiden.

Guten Appetit!