

# WEIHNACHTSCOOKIES



## ZUTATEN

### 1 Portion

- 240 g Zartbitterkuvertüre
- 60g Butter
- 120g braunen Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Dinkelmehl
- 1 Tl. Backpulver
- 50 g gehackte Zartbitterschokolade
- 1 Tl. Lebkuchengewürz



## ZUBEREITUNG

Gehackte Kuvertüre mit Butter im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier, Vanillezucker, Zucker, Salz schaumig rühren und die geschmolzene Schokomasse unterheben. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen.

Dann Mandeln und die gehackte Zartbitterschokolade zum Mehlgemisch geben. Behutsam die Schokoschaummasse zugeben, vorsichtig mit der Hand umrühren. Teig für 30 Minuten kühl stellen. Backofen auf 170 Grad vorheizen, Teig portionsweise mit Teelöffel und etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Cookies 10-12 Minuten backen. Saure Sahne mit dem restlichen Zitronensaft verrühren. Pasta in zwei Teller füllen Die Hähnchenwürfel und den Sellerie darübergeben und mit der Zitronensahne garnieren.

