

# Streifenplätzchen

## Zutaten

425g Mehl (hell)  
300g Butter (kalt)  
175g Puderzucker  
25g Kakaopulver  
120g Mandeln (ganz)  
2 Eiweiß  
1/4 TL Zitronenschalenabrieb  
1 Prise Salz

## Zubereitung

Den Butter kleinschneiden und mit dem gesiebten Puderzucker verkneten. Dann die Zitrone, Salz und Eiweiß unterarbeiten.

Die Hälfte davon mit 225g Mehl vermengen. Die andere Hälfte mit dem restlichen Mehl und dem Kakaopulver verarbeiten. Beide Teige kalt stellen (gerne auch über Nacht).

Jeden Teig in 6 dunkle und 7 helle Stücke unterteilen und jeweils in rechteckige, rund 2mm dicke Streifen ausrollen. Übereinanderlegen und dabei immer wieder ein paar Mandeln einstreuen. Das ist eine ziemlich klebrige Angelegenheit; aber einfach nicht verzweifeln, weitermachen und man wird am Ende gut belohnt!

In  
de  
r  
Ti  
ef  
kü  
hl  
e  
fü  
r  
lh  
un  
d  
da  
nn  
in  
di  
e  
fe  
rt  
ig  
e  
Fo  
rm  
sc  
hn  
ei  
de  
n.  
Im  
vo  
rg  
eh  
ei  
zt  
en  
Of



Fertige Streifenplätzchen

en  
be  
i  
18  
0-  
19  
0°  
C  
ru  
nd  
12  
-1  
5  
Mi  
nu  
te  
n  
go  
ld  
br  
au  
n  
ba  
ck  
en  
.

---

# Schokotaler

# Zutaten

130g Mehl (Dinkel 630)  
80g Puderzucker  
10g Vanillezucker  
75g Butter  
70g Zartbitter-Kuvertüre  
5g Kakaopulver  
5g Backpulver  
2 Eier  
1 Prise Salz

Puderzucker zum bestreuen

# Zubereitung

Die Kuvertüre zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die anderen Zutaten (ohne die Eier) in einer Schüssel vermischen. Dann die Kuvertüre, Butter und Eier dazugeben und gut verrühren. Die Masse abdecken und gut durchkühlen lassen.

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Aus der Masse kleine Kugeln formen (ca. 25-30g), in Puderzucker wälzen, auf ein Backblech legen und leicht flachdrücken. Rund 10-12 Minuten backen.