

Mandel-Schoggi Gützi

- 600 g Mandelsplitter
- 400 g Schokolade, weiß oder braun
- 500 g Butter
- 500 g Zucker
- 4 Pck. Vanillezucker
- 4 Prise Salz
- 4 Eier
- 700 g Mehl
- 2 Pck. Backpulver

Die Mandelsplitter im Salamander oder Backofen mit Oberhitze goldgelb rösten.

Die Schokolade fein hacken.

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Butter auf Raumtemperatur bringen und schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Ei zufügen, Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den gehackten Kernen und der Schokolade unterheben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen, nicht zu dicht nebeneinander, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und etwa 12 Minuten backen.

Erst, wenn sie vollkommen ausgekühlt sind, die Kekse vom Backpapier lösen.