

## Schokolade-Gewürzschnitten

(Da die Zutaten ohne Waage ganz einfach abgemessen werden, eignet sich das Rezept prima für das Backen mit Enkelkindern.)

Zutaten	Zubereitung
250 g weiche Butter	schaumig rühren
2 ½ - 3 Tassen Rohrzucker	beigeben
6 Eier	beigeben, schaumig rühren
3 Esslöffel Zimt	beigeben
2 Prisen Salz	beigeben
2 Tassen gemahlene Mandeln	daruntermischen
200 g dunkle Schokolade	schmelzen *, evtl. mit einem Esslöffel Kirsch verrühren und sofort in den Teig einrühren
1 ½ Tassen Mehl	daruntermischen

Die Masse in ein mit Butter ausgestrichenes Kuchenblech verteilen. Mit einem Spachtel glattstreichen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Noch warm in Schnitten schneiden. Erst nach dem Auskühlen herausnehmen. In einer Blechdose aufbewahren.

### \* Schokolade schmelzen:

Schokolade in eine flache Form geben, siedendes Wasser dazugiessen, bis die Schokolade bedeckt ist. Wenn die Schokolade weich ist (mit Schnitzer prüfen), das Wasser sorgfältig abgiessen. Die Schokolade verrühren und sofort weiterverwenden.

*Franz Widmer*