

# **Biscottini al Cioccolato**

Schokoladen – Mandel – Gebäck

## **Zutaten:**

170 g weiche Butter  
70 g Zucker  
1 Ei Gr. M  
100 g gemahlene geschälte Mandeln  
120 g Weizenmehl  
30 g Kakaopulver  
Zum Bestäuben: Puderzucker

## **Zubereitung:**

Die Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren, bis sich kleine Spitzen bilden.

Den Zucker hinzufügen und kurz weiterrühren.

Das Ei aufschlagen und unterrühren.

Mandeln, Mehl und Kakao in einem Schälchen vermengen und zu der Butter – Zucker Masse geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen im Abstand von ca. 4 cm auf das Blech setzen und abbacken.

**Backzeit: 10 – 12 Minuten; E-Herd: 190°C; Umluft: 170°C; Gasherd: Stufe 2**

Gebäck vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Noch warm mit Puderzucker bestäuben.

