

# Schokolade-Mandel Guetzli



Diese Guetzli, die von der Konsistenz her an "Makröndli" erinnern, habe ich früher sehr oft gebacken. Erst letztens kam mir in den Sinn, diese wiedermal zu backen. Achtung: Hohes Sucht-potential :-)

## Rezept

1. Den Backofen auf **180 Grad** (Ober- Unterhitze) vorheizen.
2. Schokolade in den Mixtopf geben und **8 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern.
3. Mandeln zugeben und **5 Sekunden / Stufe 8** hacken.
4. Eier, Zucker, Zimt, Vanillezucker, Mehl, Kakao und Rahm zugeben und **20 Sekunden / Linkslauf / Stufe 4** mischen.
5. Mit einem Esslöffel etwa Baumnuss-grosse Kugeln vom Teig abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
6. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. **16 Minuten** backen.
7. Das Blech herausnehmen, die Guetzli vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

## Zutaten

ca. 22 Stück

100 g Schokolade, in Stücken(dunkel oder mit  
Milkschokolade gemischt)  
250 g Mandeln, ganz  
2 Eier  
130 g Zucker  
0.5 TL Zimt  
1 TL Vanillezucker  
1 EL Mehl, gehäuft  
1 EL Kakaopulver  
1-2 EL Halbrahm