

Schokoladebusserl

Mantler Glutenfreies Lactosefreies Mehl



Zutaten

120 g	Butter (oder lactosefreie Magarine)
120 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
3	Eier
250 g	MANTLER Glutenfreies- Lactosefreies Mehl
60 g	Mandeln gerieben oder Nüsse gerieben
100 g	Schokolade erweicht
½ Pkg.	Weinsteinbackpulver
3	Kaffeelöffel Milch

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, die geriebenen Mandeln und die erweichte Schokolade unterheben. Dann Mehl und Backpulver, sowie die Milch unterrühren. Diese Masse in einen Spritzsack füllen und auf ein befettetes Blech zu Busserln dressieren und bei mittlerer Hitze backen.

Backzeit: ca. 15 Minuten
im vorgeheizten
Rohr

Backtemperatur: ca. 180 °C