

## Rezept

# Karamell-Mandel-Cookies

Ein Rezept von Karamell-Mandel-Cookies, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>150 g</b>	gebrannte Mandeln	<b>120 g</b>	Nougatschokolade
<b>110 g</b>	Margarine	<b>100 g</b>	brauner Zucker
<b>25 g</b>	Karamellsirup zum Aromatisieren von Kaffee	<b>1</b>	Ei
<b>150 g</b>	Mehl	<b>1 TL</b>	Backpulver
<b>1/2 TL</b>	Salz	<b>75 g</b>	Schokoladentropfen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Die gebrannten Mandeln im Blitzhacker oder mit einem scharfen Messer grob hacken. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Nougatschokolade im heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.
2. Inzwischen Margarine, Zucker und Karamellsirup cremig schlagen, dann das Ei untermischen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit der geschmolzenen Schokolade unter den Teig kneten. Zuletzt die Schokoladentropfen und die gebrannten Mandeln unterarbeiten.
3. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Zwischen den Häufchen etwas Platz lassen, da sie beim Backen auseinanderfließen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 25 Min. backen.