

## Rezept

# Riesen Mandel-Cookie

Ein Rezept von Riesen Mandel-Cookie, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Mandelblättchen	<b>150 g</b> Butter
<b>100 g</b> Rohrohrzucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>1</b> Ei (M)	<b>225 g</b> Mehl
<b>½ Pck.</b> Backpulver	<b>50 g</b> Zartbitter-Schokodrops

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 23 g F, 6 g EW, 36 g KH

## Zubereitung

1. Die Mandeln in einer kleinen Pfanne (ca. 22 cm Ø) mit hohem Rand anrösten, bis sie leicht duften. Herausnehmen und beiseitestellen. Butter, Zucker und Vanillezucker in der Pfanne bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen.
2. Das Ei zugeben und mit einem Holzlöffel unterrühren. Mehl und Backpulver zufügen und alles in der Pfanne zu einem zähen Teig verrühren. Die Mandeln unterheben. Den Teig gleichmäßig verteilen und die Schokodrops darüberstreuen.
3. Den Mandel-Cookie 22-25 Min. bei kleiner bis mittlerer Hitze zugedeckt garen. Anschließend vom Herd nehmen und offen ca. 10 Min. abkühlen und fester werden lassen. Den Rand vorsichtig mit einem spitzen Messer lösen, den Cookie auf einen großen Teller stürzen, in Stücke teilen und noch warm genießen.