Rezept

Schoko-Mandel-Schichtkekse

Ein Rezept von Schoko-Mandel-Schichtkekse, am 11.06.2025

Zutaten

200 g	Mehl
	¼ TL Salz
100 g	kalte Butter
2 EL	Joghurt
50 g	Kuvertüre
75 g	Zucker
1	Ei
4 EL	Kakaopulver
150 g	gehackte Mandeln
1	kleiner Gefrierbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Teig in zwei Portionen teilen.

2. Die eine Hälfte mit Kakaopulver und Joghurt verkneten. Beide Teige jeweils zwischen zwei Stück Frischhaltefolie zu 2 Platten ausrollen (24 × 24 cm). Daraus 8 dunkle und 8 helle etwa 3 cm breite Streifen schneiden, je 6 mit gehackten Mandeln bestreuen. Jeweils 4 Streifen aufeinander legen – abwechselnd hell und dunkel – , die obere Schicht ohne Mandeln.

3. Die aufeinander geschichteten Streifen in 2 cm breite Stücke schneiden, auf das Backpapier setzen und im Backofen (Mitte) 10 Min. backen. Abkühlen lassen. Die Kuvertüre schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen und die Kekse mit feinen Schokolinien verzieren.