

# Schokoschnitten vom Blech

Schokoholics bitte einmal ganz laut HIER schreien... heute wirds so richtig schön schokoladig! Diese leckeren Schnitten müsst Ihr unbedingt ausprobieren - sie sind soooo saftig und ganz schnell gemacht. Lasst Euch von der Butter-/Zuckermenge bitte nicht irritieren, Weihnachtsgebäck ist meistens ziemlich gehaltvoll und man isst ja keine riesigen Mengen davon - das ganze Blech ergibt ca. 70-80 Stücke, von demher relativiert es sich auch wieder. Viel mehr gibt es dazu gar nicht zu sagen, somit kommen wir gleich zum Rezept...



Zutaten (für 1 Backblech):

- 
- **500 g weiche Margarine oder Butter**
  - **500 g Zucker**
  - **120 g Mehl**
  - **100 g gemahlene Haselnüsse**
  - **150 g gemahlene Mandeln**
  - **150 g Kakaopulver**
  - **2 TL Spekulatiusgewürz oder Zimt**
  - **1 Prise Salz**
  - **6 Eier**
  - **nach Belieben noch etwas Schokoguss für die Verzierung**
- 

Für den Teig die weiche Margarine mit dem Zucker in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer oder dem Schneebesen ca. 10 Minuten weiß-schaumig aufschlagen. Alle Zutaten von Mehl bis Salz mischen. Die Eier nacheinander zur Zuckermischung geben und jeweils einrühren.



Nun die trockene Zutatenmischung in 2 Portionen bei niedriger Stufe einrühren. Nicht mehr unnötig weiterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech

geben, glatt streichen und im heißen Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit einem scharfen Messer zuerst in kleine Quadrate schneiden und dann die Quadrate nochmal diagonal zu Dreiecken halbieren. Nach Belieben mit dem Schokoguss verzieren.



Tipp:

- Für ein gleichmäßiges Backergebnis verwende ich bei Blechkuchen immer einen eckigen Backrahmen. Dadurch geht der Teig gleichmäßig auf und man hat keine flachen Randteile.
- Hier ist es wirklich sinnvoll, mit der Küchenmaschine zu arbeiten und nicht mit dem Handrührgerät - das könnte mit der Menge an Teig unter Umständen leicht überfordert sein...



