



## Totenbeinli

*Ergibt ca. 150 Stück*

### **Nüsse:**

260g ganze Mandeln

auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 10 Min. rösten, auskühlen lassen

100g dunkle Kaffeeschokolade

in eine kleine Schüssel geben und im Backofen bei 50°C schmelzen, Nüsse darin wenden und dann auskühlen lassen, anschliessend grob hacken

### **Teig:**

160g weiche Butter

220g Zucker

1KL Vanillezucker

1 Prise Salz

in Schüssel geben, mit dem Mixer oder mit dem K-Haken der Kenwood gut verrühren

2 Eier

dazu geben, rühren, bis die Masse hell und schaumig ist

400g Zopfmehl

Gehackte Nüsse

alles zugeben, Masse kurz zu einem Teig zusammenfügen

Teig in 4-5 ovale Stangen formen, in Folie wickeln und mindestens 2 Std. kühl stellen.

Dann Teig in 6-8mm dicke Scheiben schneiden, auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech legen.

**Backen:** Im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Min. backen.