

Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtshappen (Mandel u. Nußkuchen)

Anzahl: 1 Backblech

Gattung: Backen, Kandis, Konfekt, Mandel, Weihnachten

Happen:

100 g	Grümmel - Kandis	250 g	Mehl
200 g	Butter o.Margarine	1 Teel.	Backpulver
2	Eier	100 g	Schokolade (bitter)
1	Essl. Zimt	125 g	Mandelblätter zerdrückt
1	Msp. gemahlene Nelken		

Guß:

100 g Schokoladenglasur

Die Schokolade raspeln und dann alle Zutaten gut vermengen und auf ein mit Backpapier ausgeschlagenes Blech ca. 1 cm dick aufstreichen. 15 - 20 Min. bei 175 - 200 Grad backen Den Guss nach Vorschrift zubereiten, auf die fertig gebackenen Happen streichen und nach dem Auskühlen die Happen in Würfel schneiden.