

# Alex' leckeres S choko-Ecken-Rezept

*Für ca 80 Stück, Zubereitungszeit ca 40 Minuten plus Back- und Kühlzeit*

250 g gemahlene Mandeln, 160 g Kakaopulver, 100 Mehl, 1 TL Lebkuchengewürz, 1 TL Zimt, 1 Prise Ingwer (nach Geschmack) vermischen.

500 g weiche Butter, 350 g Zucker und eine Prise Salz mindestens 8 Minuten schaumig schlagen.

6 Eier nacheinander je eine halbe Minute lang unterrühren und Mandelgemisch zugeben; bei kleinster Stufe weiterschlagen.

Den Teil auf ein gefettetes Backblech (30x40 cm) streifen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 20 - 25 Minuten backen. Kalt werden lassen.

Den Kuchen auf dem Blech in ca. 5x5 cm große Quadrate schneiden und dann diagonal zu Dreiecken halbieren.

200 g dunkle Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen, Ecken dekorieren und genießen.