

Vitale Kracher

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

150 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
50 g gehackte Mandelblättchen
150 g Dr. Oetker Vitalis Knusper
Schoko
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
100 g erweichte
Haselnusschokolade

Zum Bestreuen:

gesiebter Staubzucker

1 Spezial-Sandmasse:

Für die Masse alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz zu einem weichen Teig verrühren.

2 Mit einem Kaffeelöffel Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Noch warm mit Staubzucker beliebig bestreuen.