

Rezept-Tipp: Schoko-Mandel Schnittchen von Anna Greta (www.glutenfreiumdiewelt.de)

Zutaten für den Teig

120 g glutenfreies Universalmehl
 140 g blanchierte, gemahlene Mandeln
 1,5 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 70 ml Öl (Sonnenblumenöl)
 120 ml (laktosefreie) Milch
 2 Eier
 100 g weiße Schokolade
 70 g Zartbitterschokolade
 10 g Backkakao
 70 g brauner Zucker
 Schokolade nach Geschmack zum Verzieren



1. Zunächst Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Teiggrundmasse mischen. Dafür Mehl sieben und zusammen mit gemahlenden Mandeln, Backpulver, Salz, Öl, Milch und Eiern zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Nicht wundern, wenn die Grundmasse etwas flüssig ist, das muss so sein.
3. Die Grundmasse teilen, so dass einmal ein heller und ein dunkler Teig im Folgenden angerührt werden kann.
4. In zwei verschiedenen Wasserbädern die weiße und die Zartbitterschokolade schmelzen.
5. Die geschmolzene Zartbitterschokolade nun in die eine Hälfte der Grundmasse geben und mit Backkakao und braunem Zucker gut vermengen. Sollte der Teig zu fest zum Rühren sein, noch einen Schuss Milch hinzugeben.
6. In den anderen Teil der Grundmasse nun die weiße geschmolzene Schokolade geben und vermengen.
7. Zunächst den dunklen Teig auf ein kleines Backblech (20 cm *20 cm) geben, darauf den weißen Teig verteilen, im Anschluss beide Teige mit einem Schaschlikspieß vermengen.
8. Teig nun für ca. 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.
9. Zum Verzieren weiße und Vollmilchschokolade schmelzen und den ausgekühlten Kuchen damit in Streifen überziehen. Hinterher mit gebrannten Mandelblättchen bestreuen.

Zutaten für die gebrannten Mandelblättchen

100 g Mandelblättchen
 85 g Puderzucker
 40 ml Wasser

1. Wasser in eine Pfanne geben und Puderzucker darin auflösen.
2. Mandelblättchen in die Zuckermasse geben und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis das Wasser verdampft ist und die Mandeln gleichmäßig mit dem Zucker überzogen sind. Das Ganze wird so lange auf dem Herd in der Pfanne gewendet, bis die Blättchen schön goldbraun sind. Achtung: Zum Ende hin werden die Mandeln schnell sehr braun oder schwarz!