

## Knusperguetsli mit Schokolade



### Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 30 Minuten kühl stellen + ca.  
18 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

|                |          |
|----------------|----------|
| Kalorien:      | 200 kcal |
| Eiweiss:       | 3 g      |
| Fett:          | 12 g     |
| Kohlenhydrate: | 21 g     |

### Zutaten für 18 Stück

|          |  |
|----------|--|
| 100 g    | dunkle Schokolade, z. B. Noir spécial<br>72% |
| 180 g    | Butter, weich                                |
| 120 g    | Zucker                                       |
| 1 Beutel | Vanillezucker                                |
| 2        | Eier   |
| 300 g    | Weissmehl                                    |
| 1 TL     | Backpulver                                   |
| 2 Prisen | Fleur de sel                                 |

### Zubereitung

- Schokolade in Würfelchen schneiden. Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Eier dazumischen. Mehl, Backpulver und Fleur de sel mischen und begeben. Schokolade begeben und alles zu einem Teig mischen. Zu einer Rolle mit ca. 5 cm Ø formen. In Backpapier einrollen und ca. 30 Minuten kühl stellen.
- Backofen auf 160 °C vorheizen. Teigrolle in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der Ofenmitte ca. 18 Minuten knusprig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.