

Schoggichips

200gr. Margarine
300gr. Rohzucker
1TL Vanillezucker
2EL Wasser
2 Eier
350gr. Dinkelmehl
2TL Backpulver
1 Prise Salz
200gr. Crémantschoggi
1 Pack Pecannüsse

Margarine bis Salz in Schüssel geben, umrühren.
Schoggi und Nüsse hacken, dazugeben und mischen
1 Schuss Zwetschgenwasser begeben

Ofen vorheizen auf 200°C

Mit 2 TL kleine Häufchen auf Blechreinpapier (auf Blech) machen, Abstand ca. 6cm.

Backen bei 200°C während 7-10min. -> Farbe beachten.