

GENUSSFLOCKEN

Dr. CRISPY
and
Mr. DRIED





MANGO-COOKIES

ZUTATEN für 12 Stück

100 g Kuvertüre weiß
60 g Genussflocken Bio Mango
125 g Butter
70 g Zucker
135 g Mehl
1 TL Backpulver
40 g Mandeln blanchiert

Deko:

60 g Kuvertüre Zartbitter
Genussflocken Bio Mango

So geht's:

Die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen, dann die Genussflocken Bio Mango unterrühren und alles auf ein Backpapier streichen. Zu einem Paket falten und im Kühlschrank fest werden lassen.

Die weiche Butter, zusammen mit dem Zucker, dem Mehl und dem

Backpulver in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät verrühren, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Die Nüsse hacken und unter den Teig kneten. Die Kuvertüre-Platte mit den Genussflocken Bio Mango ebenfalls hacken und die Stücke schnell unter den Teig kneten.

Mit einem kleinen Eisportionierer Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Evtl. nachformen und bei 190 °C (Ober/Unterhitze) für ca. 12-13 min backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Zum verzieren die dunkle Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und über die Kekse träufeln, mit Genussflocken Bio Mango bestreuen.



**Pimp dein
Gericht zu einem
Gedicht!**



WWW.GENUSSFLOCKEN.DE

FOLLOW US FOR MORE

