

## Schokoladen-Ecken

### Zutaten:

300 g Zartbitterschokolade (70 %), gehackt

500 g gemahlene Mandeln

100 g Puderzucker

½ TL gemahlener Kardamom

350 g feiner Zucker

Salz

3 EL Zitronenlikör (altern. Zitronensaft)

3 Eiweiß

170 g backfeste Schokotropfen

Mehl für die Arbeitsfläche

1 Packung Kuchenglasur (125 g)

### Zubereitung:

1. Die Hälfte der Schokolade in eine Schüssel geben und über einem laufwarmen Wasserbad schmelzen. Den Ofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen.
2. Mandeln, Puderzucker, Kardamom, Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenlikör, restliche gehackte Schokolade, flüssige Schokolade und Eiweiß mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell mit den Händen nachhelfen. Zum Schluss die Schokotropfen unterheben.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche quadratisch etwa 2 cm dick ausrollen, in kleinere Quadrate schneiden und anschließend diagonal halbieren (je nach gewünschter Größe der Plätzchen). Dreiecke mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Nacheinander im heißen Ofen im unteren Ofendrittel etwa 4-5 Minuten backen und dann vollständig abkühlen lassen.
4. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Schokoladenecken einmal in die Glasur tauchen, leicht abstreichen und auf Backpapier trocknen lassen.