

## REZEPT

# Schwarze Sünde



## Zutaten

- 250 g Butter
- 2 Tafeln wirklich gute dunkle Schokolade
- 1 Tasse Milch
- 200 g Zucker

## Zubereitung

Butter, Schokolade, Zucker und Milch in einem Topf schmelzen lassen.

Mehl, gemahlene Mandeln, Mandelblätter, Chiliflocken und Backpulver mischen. Sahne, Eier und die Schokoladenmischung mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.

Auf das Backblech geben und bei 180°C Ober/Unterhitze 25-30 Minuten backen.

Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in kleine Stücke schneiden.

Am besten zimmerwarm genießen!

- 100 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 1 Teel Chiliflocken mild
- 400 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mandelblätter
- 3 Eier
- ½ l Sahne