



## Kakao-Plätzchen

**75 g** Vollkornmehl  
**100 g** gemahlene Mandeln  
**½ TL** Salz  
**40 g** Kakaopulver (ungesüßt)  
**½ TL** Natron  
**125 g** weiche Butter  
**90 g** Vollrohrzucker  
**½ TL** gemahlene Vanille  
**½ TL** Zimtpulver  
**1** Ei

optional als Deko:  
**80 g** Mandelkerne  
**40 g** gehackte Pistazienkerne

- 🦉 Mehl mit gemahlenden Mandeln, Salz, gemahlener Vanille, Zimtpulver, Kakaopulver und Natron in einer Schüssel gut mischen.
- 🦉 Butter mit Zucker cremig rühren.
- 🦉 Erst das Ei, dann die Mehlmischung unterrühren. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben und für 30 Minuten kaltstellen.
- 🦉 Mit einem Teelöffel vom Teig 25 Portionen abnehmen, zu Kugeln formen, flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 🦉 optional: Pro Kugel 2 Mandeln eindrücken und mit Pistazien bestreuen.
- 🦉 Kakao-Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15 Minuten backen.
- 🦉 Auf einem Gitter auskühlen lassen.

