

Schoggi-Chips

100 g Planta-Margarine

schaumigrühren

75 g Zucker, weiss

75 g Rohzucker, braun

1/2 Teelöffel Vanillezucker

1 Esslöffel Wasser

1 Ei oder Milch

mitrühren

175 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Messerspitze Salz

dazusieben

1 Crémant-Schokolade

1/2 Tasse Baumnußkerne,
grobgehackt

daruntermischen

mit einem Teelöffel kleine Häufchen
abstechen. Im Abstand von 6 cm auf ein
gefettetes Blech setzen

Tackern: Bei guter Mittelhitze (200°) 10 Minuten.

etwas aufwendig
aber lecker
30 g
mit Blech
legen

→ max. 9 Stk
pro Blech
(2 Bleche!)