



# Chokkakis

***Edle Chokkakis mit Tiefe – perfekt für dunkle Wintertage***

## **Zutaten (ca. 35-40 Stück)**

- 250 g gemahlene Mandeln
- 200 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver (ungesüsst)
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 Eiweiss (Grösse M)
- 1-2 TL lösliches Kaffeepulver
- 1-2 TL Kirsch (Kirschwasser) oder 1/2 TL Kirsch-Aroma
- etwas Zucker zum Ausrollen

**Hinweis:** Dieses Rezept wurde mithilfe einer künstlichen Intelligenz erstellt.

## **Zubereitung**

1. Mandeln, Zucker, Kakaopulver, Zimt und Salz in einer Schüssel gut mischen.
2. Kaffeepulver in 1 TL heissem Wasser auflösen und abkühlen lassen.
3. Eiweiss steif schlagen.
4. Kaffee und Kirsch zum Eischnee geben, dann vorsichtig unter die Mandelmischung heben.
5. Masse zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verrühren.
6. Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen, Teig ca. 1 cm dick ausrollen.
7. Chokkakis ausstechen (klassisch eckig oder rund).
8. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, trocknen lassen.

Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Chokkakis 3-5 Minuten backen: Oberfläche soll leicht reissen, innen bleiben sie weich.

Auf dem Blech kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig lösen.

## **Geschmack & Tipps**

- Kaffee vertieft das Schokoladenaroma, ohne dominant zu sein.
- Kirsch sorgt für eine feine, edle Note – typisch schweizerisch.
- In einer gut verschlossenen Dose halten sich Chokkakis mehrere Wochen und werden oft sogar besser.

**Hinweis:** Dieses Rezept wurde mithilfe einer künstlichen Intelligenz erstellt.