

## Schokoladenschnitten mit Amaranth

250g Butter

250g Zucker

6 Eier

200g dunkle Schokolade schmelzen

100g Haselnüsse

100g Amaranth Flocken

100g amaranth Popp

1 Kaffeelöffel Backpulver

100g Mehl

Mit Butter, Zucker und Eier eine Schaummasse herstellen. Die restlichen Zutaten unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, glatt streichen ca. 24x24cm. Backen bei 180 Grad ca. 20 Minuten. Nach dem Erkalten auf der Oberseite mit Schokoladenglasur überziehen. In Quadrate schneiden.

[Internetseite der Familie Ryf](#)

[info@hanspeter-ryf.ch](mailto:info@hanspeter-ryf.ch)