



Raffiniert gewürzte Schokoladefüchse

180g Butter, weich

300g Zucker

2 Prisen Salz

2 Eier

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

½ TL Curry

1 TL Zimt

400g Mehl

100g Kakaopulver

Glasur nach Belieben

Butter weich rühren

Zucker, Salz und Eier zugeben und hell rühren

Gewürze daruntermischen

Mehl und Kakaopulver zuerst mischen, dann unter die Masse mischen

Zu einem Teig kneten, 1 Stunde kühl stellen

Teig auswallen, Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 20 min kühl stellen

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen in der Mitte 8-10 min backen

Glasur nach Belieben auftragen