

# Großmutter Melittas Zigarren - feines Schokoladengebäck

Feines Schokoladengebäck von Melitta Schumann, der Großmutter von Kochcast-Hörerin Kathrin aus Bogotá. Wir sammeln eure Familienrezepte – Rezepte, die nicht vergessen werden dürfen. Dieses Rezept stammt aus Großmutters altem Kochbuch „Zur Stütze der Hausfrau“.

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 32 Portionen

---

## Zutaten

---

4 Eiweiß  
125 g Butter  
250 g Zucker  
250 g gemahlene Mandeln (oder andere Nüsse)  
3 EL Kakao  
300 g Mehl

## Zubereitung

---

1. Die Eiweiße sehr steif schlagen.
2. Die restlichen Zutaten mit dem Eiweiß zu einem Teig verkneten.
3. Aus dem Teig einen Strang (Wurst) formen.
4. Von dem Strang jeweils 5mm-dicke Scheiben abschneiden und aus diesen Scheiben kleine Brote formen.
5. Die kleinen Zigarren auf ein gefettetes Blech legen und bei 200°C im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.