***C H I L I T A L E R***

***ZUTATEN:*** 1 – 2 rote Chilischoten, 10 dag PECANNÜSSE, 12,5 dag Staubzucker, 15 dag Mehl,

 2 TL dunkles Kakaopulver, 5 dag Schokoflocken, 15 dag Margarine, 1Ei, Prise Salz,

 7,5 dag Schokotropfen

***ZUBEREITUNG:*** Chili feinhacken, Margarine, Zucker und Salz schaumig rühren, Ei dazugeben,

 dann die Mehlmischung (Mehl + Kakao) darunter rühren – zuletzt die Nüsse

 und die Schokolade.

 Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes

 Backblech (mit Abstand) setzen.

 Heißluft 160° C - ca. 13 min backen.