Rezept

# Schoko-Plätzchen

Ein Rezept von Schoko-Plätzchen, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **200 g** | dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil) |
| **180 g** | heller Rohrzucker |
| | Salz |
| **120 ml** | Buttermilch |
| **70 g** | Kakaopulver |
| **100 g** | Puderzucker |
| **100 g** | weiche Butter |
| **1** | Vanilleschote |
| **2** | Eier |
| **120 g** | Mehl |
| **2 TL** | Backpulver |
| **1 TL** | gemahlener Piment d'Espelette |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 66 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 160° Umluft (die Plätzchen gelingen mit Umluft besser) vorheizen. Schokolade fein hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Butter und Rohrzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Mit 2 Prisen Salz, den Eiern, der Buttermilch und der geschmolzenen Schokolade unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit Kakao und Backpulver darübersieben und untermengen.

2. Von der Plätzchenmasse portionsweise mit einem kleinen Eiskugelformer oder einem Teelöffel walnussgroße Klößchen abstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit 50 g Puderzucker bestreuen und dann mit den Fingern etwas flach drücken. Den übrigen Puderzucker über die Plätzchen sieben.

3. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen. Die Plätzchen mit etwas Piment d'Espelette bestreuen.