

Rezept

Italienische Schokoladenplätzchen

Ein Rezept von Italienische Schokoladenplätzchen, am 07.06.2026

Zutaten

300 g Mandeln	150 g Zartbitterschokolade in Stückchen
100 g ungesüßtes Kakaopulver	150 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt	gemahlene Gewürznelken
1/8 l kalter Espresso	Öl oder Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Mandeln und Schokoladenstückchen in der Küchenmaschine fein zerkleinern.

2. Kakao, Zucker, Zimt und 1 Prise Nelkenpulver dazugeben. Den Espresso untermischen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Vom Teig mit den Händen oder zwei Teelöffeln walnussgroße Stücke abnehmen und zu kleinen Fladen formen. Auf das geölte oder mit Backpapier belegte Blech legen.

4. Die Schokoladenplätzchen im Ofen (Mitte) pro Blech etwa 15 Min. backen. Plätzchen jeweils vom Blech heben und abkühlen lassen.