

Rezept

Lieblingsplätzchen zum Verzieren

Ein Rezept von Lieblingsplätzchen zum Verzieren, am 10.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 300 g Mehl | 2 EL Kakaopulver |
| 100 g Puderzucker | 100 g kalte Butter |
| 6 EL Sahne | 100 g Zartbitterschokolade |
| Mehl für die Arbeitsfläche | verschiedene Ausstecher |
| bunte Zuckerstreusel | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mehl, Kakao und Puderzucker mischen. Die Butter in Flöckchen schneiden und mit der Sahne zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie für 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit den Ausstechern verschiedene Motive ausstechen und auf das Blech legen. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) pro Blech 10–12 Min. backen.
3. Inzwischen die Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen auskühlen lassen, mit Schokoladenglasur bestreichen und mit bunten Zuckerperlen verzieren.