

Rezept

Schokoknöpfe

Ein Rezept von Schokoknöpfe, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

150 g weiche Butter	150 g Zucker
2 TL Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt	4 Tropfen Rumaroma
30 g Kakaopulver (schwach entölt)	2 Eier (M)
210 g Mehl	

Außerdem:

Spritzbeutel mit Sterntülle (Größe 13)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 2 g F, 1 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Butter mit Zucker, Vanillezucker oder Vanilleextrakt, Rumaroma und Kakao in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren.
2. Die Eier nacheinander einarbeiten. Das Mehl auf einmal dazugeben und alle Zutaten mit dem Handrührgerät zunächst auf niedriger, dann auf hoher Stufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 1 cm hohe Tupfen mit ca. 2 cm Durchmesser auf die Backbleche spritzen, ca. 3 cm Abstand zwischen den Tupfen lassen.
3. Die Schokoknöpfe im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.