

## Rezept

# Schokoplätzchen mit Espresso

Ein Rezept von Schokoplätzchen mit Espresso, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>120 g</b> weiche Butter	<b>60 g</b> Dattelsüße (Bioladen)
<b>1</b> Eigelb	<b>1 EL</b> Sahne
<b>140 g</b> Mehl	<b>40 g</b> Kakaopulver
<b>1 Prise</b> Salz	

### Für die Füllung

<b>80 g</b> Bitterschokolade (100 % Kakaogehalt; ersatzweise Schokolade mit Kokosblütenzucker)	<b>70 g</b> Sahne
	<b>1 TL</b> fein gemahlener Espresso

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 8 g F, 2 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Butter, Dattelsüße, Eigelb, Sahne, Mehl, Kakao und Salz mit den Rührbesen des Handrührgeräts gut vermischen, dann mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen, dabei zusammendrücken. Die Rolle in ca. 24 Scheiben schneiden.
2. Teigscheiben auf das Backblech setzen und mit dem Finger in der Mitte eine tiefe Mulde formen. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) 13-14 Min. backen. Inzwischen für die Füllung die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Handwarm abkühlen lassen, dann Sahne und Espresso gut unterrühren.
3. Die Plätzchen ca. 15 Min. abkühlen lassen. Die Füllung mithilfe eines Teelöffels auf die Mulden verteilen und fest werden lassen. Die Plätzchen bis zu 2 Wochen in einer Blechdose aufbewahren.