

Rezept

Schokoplätzchen

Ein Rezept von Schokoplätzchen, am 25.03.2023

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	50 g Sahne
1 TL Espressopulver (Instant)	100 g weiche Butter
50 g Puderzucker	1 TL Kakaopulver
1 Eigelb	1 Prise gemahlener Kardamom
200 g Mehl	50 g Zartbitterkuvertüre
Backpapier für das Backblech	runder Ausstecher (4 cm Ø)
Holzspießchen	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Sahne und das Espressopulver in einen kleinen Topf geben, verrühren und bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Schokolade dazugeben und unter Rühren mit einem Schneebesen erst schmelzen, dann abkühlen lassen.
2. 2 TL von der Schokoladenmischung mit Butter, Puderzucker, Kakaopulver, Eigelb und Kardamom mit dem Handrührgerät verrühren. Das Mehl dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 20 Min. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zwischen Klarsichtfolie ca. 3 mm dick ausrollen. 60 ovale oder runde Plätzchen von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen oder ca. 2 x 3 cm große Rechtecke ausschneiden und auf das Blech legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 12-15 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Die restliche Schokoladenmischung gut umrühren, je 2 Plätzchen an der Unterseite damit bestreichen und zusammensetzen. Die fertigen Plätzchen dicht nebeneinander auf Backpapier setzen.
5. Die Kuvertüre in Stücke schneiden und in einem Töpfchen über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die flüssige Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen, an einer Ecke ein Loch hineinstecken und die Schokolade in feinen Linien auf die Plätzchen spritzen. Die Plätzchen kühl und trocken aufbewahren.