

Rezept

## Schokoterrassen

Ein Rezept von Schokoterrassen, am 17.12.2025

### Zutaten

<b>450 g</b>	Mehl	<b>2 EL</b>	Kakao
<b>1 TL</b>	Backpulver	<b>125 g</b>	Zucker
<b>2</b>	Eier	<b>250 g</b>	weiche Butter
<b>50 g</b>	gem. Haselnüsse	<b>250 g</b>	Himbeermarmelade
Puderzucker zum Bestäuben			

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 100 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

### Zubereitung

1. Aus Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Eiern, Butter und Nüssen einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.
2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig 3 mm dick ausrollen und runde Plätzchen in drei verschiedenen Größen ausstechen. Auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.
3. Mit Himbeermarmelade jeweils drei verschieden große Plätzchen zusammenkleben. Mit Puderzucker bestäuben.