

Schokoladenplätzchen

Zutaten:

Für den Teig

- 350 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Milch
- 3 Eier
- 1 TL Vanille (gemahlen)



Für die Zuckermischung

- 50 g Zucker
- 50 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Bring die Schokolade mit der Butter im Wasserbad zum Schmelzen.
2. Schlage die Eier mit dem Zucker und der Vanille schaumig.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und gib es dazu.
4. Füge die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung dazu und knete alle Zutaten zu einem glatten Teig. Stelle ihn für mindestens 1 Stunde kalt.
5. Forme aus dem Teig Rollen und schneide sie in dünne Scheiben.
6. Rolle jede Scheibe zu einer kleinen Kugel, die du dann in der Zuckermischung wälzt.
7. Lege sie mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie bei 200°C Ober- /Unterhitze für 8 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

