

Euro - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 65 Stück

250	Gramm	Butter
325	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
350	Gramm	Mehl
2	Essl.	Kakaopulver
2		Eigelbe (Eier: Größe M)
4	Teel.	Weinbrand
200	Gramm	Vollmilch - Kuvertüre
50	Gramm	Weißer Kuvertüre

Anleitung:

1. Butter mit 125 g Zucker, Vanillinzucker, Mehl, Kakao, Eigelben und 2 TL Weinbrand verkneten. 30 Minuten kalt stellen
2. Teig zu Rollen mit 4 cm Ø formen. Die Rollen mit dem übrigen Weinbrand bestreichen, im restlichen Zucker wälzen und zugedeckt 2 Stunden kalt stellen
3. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teigrollen in 1/2 cm dicke Scheiben teilen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen. Abkühlen lassen
4. Kuvertüren hacken, getrennt schmelzen. Auf die Plätzchen mit einer Kuvertüre kleine Kreise spritzen, trocknen lassen. Mit der anderen Kuvertüre ein Euro-Zeichen darauf malen 3-4 Wochen haltbar
Zubereitungs- und Kühlzeit: 3 Stunden Backzeit: 10 Minuten Quelle: