

Heidesand Schoko-Chili

Kategorien: Pätzchen, K.Bild

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
375	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
4		Chilischote(n), evtl. TK oder entspr.getrocknet
200	Gramm	Schokolade, Vollmilch (ca. 35 % Kakao)

Anleitung:

Zutaten:

H Plätzchenrezept für Scharfesser Quelle: www.chefkoch.de

-- Erfasst *RK* 08.01.2021 von

-- Konrad Heizmann

Zubereitung:

Die Butter in einen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und leicht anbräunen, dann in eine Rührschüssel gießen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Butter dann mit einem Handrührgerät cremig schlagen und nach und nach Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz unterrühren. Dann noch Löffel für Löffel das Mehl beimengen und alles zu einem bröckligen Mürbeteig verrühren.

Den Teig dann verkneten und zu einer festen Rolle mit ca. 3 cm Durchmesser formen. Dabei kann es helfen, wenn man den Teig vorher schon mal auf einem Stück Frischhaltefolie auslegt und ihn darin einrollt, bevor man ihn festdrückt und formt. Diese Rolle (in Frischhaltefolie einpackt) dann mind. 20 min. ins Gefrierfach stellen (die Teigrolle kann dort auch länger aufbewahrt werden).

Den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Die Teigrolle aus dem Gefrierfach nehmen und soweit auftauen lassen, dass man sie gut schneiden kann, dann ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf einem Backblech auslegen. Immer etwas Platz zum Nachbarn lassen, die Plätzchen gehen beim Backen etwas auseinander. Ca. 5 min. bei 170°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen backen, bis die Ränder goldbraun werden.

Die Plätzchen abkühlen lassen. Dünne Scheibchen von den Chilischoten abschneiden. Es eignen sich frische oder tiefgefrorene, rote oder grüne Schoten, je nach Belieben und Optik. Falls sie tiefgefroren waren, die Scheibchen noch kurz im warmen Backofen auftauen und trocknen.

Die Schokolade im Wasserbad zart anschmelzen und die abgekühlten Plätzchen halbseitig mit der Schokolade glasieren, dann sofort ein Scheibchen Chili auf die flüssige Schokoglasur legen.