

Plätzchen mit Weißer Schokolade

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 25 Portionen

75	Gramm	Weißer Schokolade
125	Gramm	Butter (weich)
40	Gramm	Zucker
40	Gramm	Brauner Zucker
1	Prise	Salz
2		Eier
175	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Natron

Anleitung:

Plätzchen mit weißer Schokolade und dazu noch ein Glas Milch oder einen Kakao und schon sind alle Kinder glücklich. Pssstt, und die Erwachsenen lieben die Plätzchen sowieso!

1. Schritt Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Schokolade fein raspeln. Die Butter mit beiden Zuckersorten und dem Salz cremig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Natron darüber sieben und untermischen. Die Schokolade unterrühren.

2. Schritt Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf die Bleche setzen. Dabei genügend Abstand lassen und leicht flach drücken. Im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen vom Blech nehmen und auskühlen lassen.