

Schoko-Mandelplätzchen 2

Kategorien: Plätzchen, Top, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
150	Gramm	Puderzucker aus Rohrohrzucker
1	Prise	Zimt
1	Prise	Gemahlene Nelke
300	Gramm	Gemahlene Mandelkerne
2	Teel.	Kakaopulver
2		Eiweiß
1	Prise	Salz
2	Essl.	Weizenmehl Type 1050 zum Arbeiten

Anleitung:

1. Schokolade hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Puderzucker mit Zimt, Nelke, Mandeln und Kakao mischen. Eiweiße mit Salz steif schlagen und nach und nach unter die Mandelmasse heben. Schokolade einfließen lassen und zu einem festen Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit verschiedenen Ausstechermotiven Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und über Nacht trocknen lassen.

3. Am nächsten Tag die Schoko-Mandelplätzchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) etwa 7 Minuten backen.

4. Die fertigen Plätzchen vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Quelle:

Pinterest

Erfasst *RK* 27.12.2020 von
Konrad Heizmann