

Schoko-Plätzchen M.Vanille

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Top

Zutaten für: 20 Portionen

100	Gramm	Butter
150	Gramm	Vollrohrzucker
2		Eier
1	Teel.	Bourbon-Vanillepulver
175	Gramm	Dinkelmehl Type 1050
2	Essl.	Ungesüßtes Kakaopulver (stark entölt)
1/2	Teel.	Zimtpulver
1	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakao)
		Salz

Anleitung:

Butter mit Vollrohrzucker mit einem Handmixer in einer Schüssel schaumig rühren. Eier trennen und Eigelb sowie Bourbon-Vanillepulver hinzufügen. Dinkelmehl mit Kakaopulver, Zimt und Backpulver vermischen und vorsichtig unterrühren.

2. Zartbitterschokolade grob mit einem Küchenmesser zerkleinern. Eiweiß mit Prise Salz mithilfe eines Handmixers steif schlagen und auf die Masse setzen. Vorsichtig mit gehackter Zartbitterschokolade unterheben. Mit Hilfe eines Teelöffels Teig-Häufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen (etwa 5 cm Abstand - auch zum Blechrand lassen).

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) 10-15 Minuten backen, bis die Plätzchen goldbraun sind. Auf dem Backblech 5 Minuten abkühlen lassen, dann herausheben und vor dem Servieren vollkommen abkühlen lassen.

Quelle:

Pinterest

Erfasst *RK* 25.12.2020 von
Konrad Heizmann