

Schoko - Zitronen - Wirbel

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

Super tolle Plätzchen		
175	Gramm	Butter
300	Gramm	Zucker
1		Ei(er), verquirlt
350	Gramm	Mehl
25	Gramm	Schokolade, bitter
3/4	Pack.	Zitrone(n) - Schale, gerieben

Anleitung:

Die Schokolade schmelzen und abkühlen lassen. Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach das Ei zugeben und gut unterrühren. Das Mehl dazusieben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten.

Die Hälfte des Teigs in eine zweite Schüssel geben und mit der geschmolzenen Schokolade mischen. Zitronenschale mit der anderen Teighälfte vermengen.

Die beiden Teighälften auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 gleichgroßen Rechtecken ausrollen, das jeweilige Teigstück hierbei am besten zwischen zwei Lagen Backpapier legen. Den Zitronenteig auf den Schokoladenteig legen, beide auf eine Lage Backpapier legen und mit Hilfe des Papiers fest zusammenrollen.

Ps. Pergamentpapier geht ebenso.

Die Rolle in den Kühlschrank legen und gut abkühlen lassen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Die Rolle in etwa 40 Scheiben schneiden. Die Scheiben auf die vorbereiteten Backbleche legen und bei 175°C (Umluft, vorgeheizt) ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Schwierigkeitsgrad: normal Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten