

Teebeutel-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Butter (weich)
80	Gramm	Puderzucker
1	Stück	Ei
1	Prise	Salz
	Etwas	Mehl (für die Arbeitsfläche)
100	Gramm	Zartbitterkuvertüre

Anleitung:

1. Schritt Mehl mit Butter, Puderzucker, Ei und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten und diesen für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Inzwischen für die Teebeutel-Schablone einen Teebeutel auf einen festeren Karton legen und entlang des Umrisses ausschneiden.

2. Schritt Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit Hilfe der angefertigten Schablone Teebeutel-Kekse ausschneiden und diese auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit einem Holzstäbchen in jedes Plätzchen ein kleines Loch für den Anhänger stechen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10-12 Minuten hell backen.

3. Schritt Nach dem Backen mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen. Die Kuvertüre auf einem warmen Wasserbad schmelzen und das untere Drittel der Plätzchen in die Kuvertüre tauchen. Auf einem Kuchengitter vollständig trocknen lassen.