

Schoko - Kokos - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Zartbitterschokolade (L)
250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Kokosraspeln
150	Gramm	Brauner Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
6	Tropfen	Butter-Vanille-Aroma
1	Stück	Ei
125	Gramm	Weiche Butter
1		Ausserdem (L)
3	Essl.	Milch
50	Gramm	Zartbitterschokolade (L)
25	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Knetteig: Schokolade sehr fein hacken. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handmixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 min. kalt stellen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Beliebige Motive ausstechen, auf ein mit Backpapier belegte Backbleche legen. Plätzchen mit Milch bestreichen und backen.

Ober-/Unterhitze 180 grad vorgeheizt Umluft 160 grad " Gas Stufe 2-3 " ca. 14 min. backen

Das Gebäck erkalten lassen. Schokolade in einem kl. Gefrierbeutel geben, im Wasserbad schmelzen lassen. Kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen mit der Schokolade besprenkeln und mit Kokosraspel bestreuen.