

Schoko - Monde 1

Kategorien: Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
125	Gramm	Puderzucker
375	Gramm	Mehl
2		Eier
1	Pack.	Vanillezucker
1/2		Zitrone; die Schale
1	Teel.	Zimt
3-4	Essl.	Kakao
1	Prise	Salz
1	Tasse	Bittere Orangenmarmelade
250	Gramm	Kuvertuere
		Streusel

Anleitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Gewürze und die Eier zugeben, nach und nach Mehl sowie Kakao darunter mischen. Den Teig eine Stunde kalt stellen. Auf bemehlter Fläche ausrollen und Halbmonde ausstechen. Auf einem gefetteten Blech 10 - 20 Min. backen. Die Plätzchen mit Konfitüre bestreichen, zusammenkleben, in Kuvertüre tauchen und mit Streuseln verzieren. E-Herd: 200 C Gas: Stufe 3 Achtung: die Schokomonde machen eine Menge Arbeit.