

Toblerone - Doppeldecker

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Toblerone
125	Gramm	Weiche Butter
60	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1		Ei (Gr. M)
100	Gramm	Mehl
20	Gramm	Kakao
100	Gramm	Vollmilch - Kuvertüre; ca. Bunte Zuckerperlen

Anleitung:

80g Toblerone fein hacken. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Das Ei gut unterrühren. Mehl und Kakao mischen, mit der gehackten Toblerone unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kleine Tupfen von ca. 2,5 cm Durchmesser spritzen. Backen bei 180C ca. 8 Min. (Umluft 160C ca. 6-7Min.) Die restliche Toblerone hacken und im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen bis die Masse streichfähig ist. Je 2 Kekse mit der Schokolade zusammen setzen und fest werden lassen. Kuvertüre schmelzen, die Plätzchen zur Hälfte eintauchen und mit Zuckerperlen bestreuen.