SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Kakao-Plätzchen – Feine Mürbeteigkekse mit Kakaopulver

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 40 Personen

Zutaten für 35-40 Schoko-Mürbeteig-Plätzchen:

30 g Blömboom Pure Cocoa

100 g Zucker

1 Pack Vanillezucker

1 Ei (oder 2 EL pflanzliche Milch als Ersatz)

250 g Mehl

150 g kalte Butter

1 Prise(n) Salz

Optional: Zimt, geriebene Tonkabohne, gehackte Nüsse

Zubereitung der Schoko-Mürbeteig-Plätzchen:

1.**Teig vorbereiten:**

Mehl, Kakaopulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und vermengen. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit den Fingern oder einem Knethaken grob verkneten.

2.**Teig fertigstellen:**

Das Ei (oder Milch) hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

3.**Plätzchen ausstechen:**

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 0,5 cm dick ausrollen. Plätzchen nach Wunsch ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4.**Backen & abkühlen:**

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10–12 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp:

1. Die fertigen Plätzchen schmecken pur, können aber auch mit geschmolzener Schokolade, Marmelade, Zuckerguss oder Nusscreme verfeinert werden.