Artikel vom 13.12.2023 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 02:45 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/plaetzchen-mit-schokobon-kern

Plätzchen mit Schokobon-Kern



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 32 Stück):

300 g Mehl,

200 g Butter,

100 g Puderzucker,

1 Ei,

1 Prise Salz,

32 Schokokugeln (zum Beispiel Schokobons),

gegebenenfalls Erdbeerpulver und/oder Lebensmittelfarbe.

Dekoration:

Haselnussglasur oder weiße Schokolade und

Zuckerstreusel.

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei einen Mürbteig kneten. Für die Variante mit dem roten Teig diesen nach Geschmack einfärben. Dazu eignet sich neben Lebensmittelfarbe auch beispielsweise Erdbeerpulver. Den Teig dann mit Folie umwickelt für etwas 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, bis er komplett kalt ist. Die Hälfte des Teigs herausnehmen und in 16 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück in der Hand zu einer Kugel rollen, etwas platt drücken und eine Schokokugel darin platzieren. Beim Umschließen der Schokokugel mit dem Teig darauf achten, dass alles geschlossen ist. Die Kugeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und bei 200 °C Umluft im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen. Inzwischen kann die zweite Teighälfte wie die erste verarbeitet werden. Die gebackenen Kekse auskühlen lassen und dann nach Geschmack verzieren – hier wurde für die hellen Kekse mit normalen Schokobons als Füllung Haselnussglasur geschmolzen und in Gitterform darübergegeben, die roten Kekse mit den weißen Schokobons als Füllung bekamen einen Klecks geschmolzener weißer Schokolade obenauf und darauf einige bunte Zuckerstreusel.