

EXTRA SCHOKOLADIGE SCHOKOPLÄTZCHEN



Du brauchst:

- 300 g Weizenmehl
- 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver
- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 150 g braunen Zucker
- 1 Packung Vanilin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 4 EL Backkakao
- 1 EL Milch
- 150 g Schoko Tröpfchen
- Etwas Kuvertüre zum Verzieren

So geht's:

1. Mische das Mehl mit dem Backpulver.
2. Gib den Zucker, den Vanilin-Zucker, das Salz und den Kakao hinzu und mische alles gut durch.
3. Jetzt kommen Butter/Margarine, Ei und Milch dazu.
4. Knete alles gut mit den Knethacken vom Mixer durch. Bis ein fester Teig entsteht.
5. Als letzte Zutat kommen die Schoko Tröpfchen dazu. Knete sie von Hand unter.
6. Nun rolle den Teig in deiner Hand zu kleinen Kugeln, lege diese auf ein Backblech und drücke sie ein bisschen platt.
7. Das Ganze kommt jetzt bei ca. 180°C in den Backofen.
8. Während die Plätzchen backen kannst du schon die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
9. Nach ca. 12 min müssen die Plätzchen wieder aus dem Ofen raus.
10. Mit der flüssigen Kuvertüre kannst du schöne Muster auf die Plätzchen malen oder sie einfach nur damit besprenkeln.
11. **Zum Schluss isst du die Plätzchen auf. Egal ob warm oder kalt, alleine oder geteilt, im stehen, sitzen oder liegen, morgens zum Frühstück oder spät am Abend, sie sind einfach super lecker und extra schokoladig.**