

Einfache Schokoladenplätzchen

Das Rezept von den einfachen Schokoladenplätzchen, ist prima für die Zusammenarbeit mit Kindern und kann nicht nur zur Weihnachtszeit vernascht werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Frischhaltefolie
Nach Belieben	Mehl (zum Ausrollen)

Für den Teig

125 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
0.5 Packungen	Schokoladenpuddingpulver
50 g	Zucker
85 g	Butter
0.5 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für die **einfachen Schokoladenplätzchen**, das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in eine Schüssel geben. Danach das Puddingpulver, den Zucker, die Butter und das halbe Ei (am besten verschlagen und dann halbieren) hinzufügen und dann erst mit den Knethaken des Mixers, und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Teigkugel in etwas Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Als nächstes den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Jetzt etwas Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen und den Teig ca. 2-3mm dick ausrollen.
4. Nun mit einem Keksausstecher o.ä. beliebig Kekse ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Die Kekse sollten nun in etwa 8-10 Minuten fertig backen und anschließend auskühlen.

Tipp

Die einfachen Schokoladenplätzchen noch zusätzlich mit Schokolade bestreichen und mit Schokoladenstreuseln verzieren.