



SCHOKOPLÄTZCHEN

ca 40 Stk

Zutaten Teig

345g Mehl

30g Backkakao

250g Butter

125g Puderzucker

2 Eigelb

½ Pk Backpulver (7,5g)

Prise Salz

Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist
2. 30 min kaltstellen
3. Teig auf eine bemehlte Fläche geben und auf den Teig auch etwas Mehl sprenkeln
4. auf einen $\frac{1}{2}$ cm ausrollen und Formen nach belieben ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (ich nutze einen Frostingspachtel, um die Kekse zu lösen und bruchfrei anzuheben)
5. 180 Grad Ober/Unterhitze für circa 10 min backen
6. vollständig auskühlen lassen und die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen
7. die Kekse nur bis zur Hälfte in die Schokolade tunken, abtropfen lassen und etwas schütteln und auf ein Backpapier zum austrocknen über Nacht legen

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!