

## SCHOKO AUSSTECHELERLE / SCHOKO TONKA KRINGEL



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Beim Plätzchenbacken muss man nur wenige Dinge beachten, um leckere, feine Kekse zu machen. Wichtig ist beim Mürbeteig vor allem, dass die Zutaten richtig schön kalt sind und schon kann es losgehen. Diese schokoladige Variante wird bereits vor dem Backen dekoriert und ist so einfach und schnell gemacht. Aber auch ohne Dekoration schmecken sie sehr lecker. Du kannst sie außerdem ganz leicht mit Aromen oder Gewürzen verfeinern.



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C H**



Kühlzeit  
**2.5 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 80

### TEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.



Du kannst auch einfach 50 g Kakao, 0,5 TL Tonka Wonka und etwas Wasser in meinen Basic 1-2-3 Mürbeteig einkneten. So kannst du aus bereits hergestelltem, hellem Teig Schokoteig herstellen. Du kannst ihn auch mit Kaffeepulver, Vanilleextrakt oder weiteren Aromen oder Gewürzen verfeinern.

### TEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 250 g** Mehl
- 50 g** Kakao
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Tonka Wonka

### ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eigelb
- 50 g** Schokoladenstreusel

### PLÄTZCHEN AUSSTECHEN

Knete den Teig erneut kurz durch und rolle ihn auf einer nur leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus. Stich nun mit verschiedenen Ausstechern Kekse aus. Lege nun die Kekse auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und kühle sie für weitere 30 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach.



Verwende nicht zu viel Mehl beim Ausrollen, sonst wird der Teig zu trocken und bröselig. Löse außerdem den ausgerollten Teig vor dem Ausstechen vorsichtig mit einer Palette von der Matte, so lassen sich die einzelnen Plätzchen leichter anheben.

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 200°C O/U backen.



## SCHOKO AUSSTECHELERLE / SCHOKO TONKA KRINGEL



Achte darauf die Plätzchen gleichmäßig auszurollen und ähnlich große Plätzchen auf einem Blech zu platzieren, damit sie einheitlich backen.

---

### FERTIGSTELLEN

Verquirle das Eigelb und bestreiche damit die Oberfläche der Plätzchen. Streue dann nach Belieben die Schokostreusel auf und backe die Kekse sofort im vorgeheizten Ofen für 10-15 Minuten. Nimm die Kekse aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Luftdicht verpackt bleiben die Kekse über mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!