

Janoschs Schokofreunde

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher (Janosch-Ausstecher)

Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1/2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (75 g)
50 g weiche Butter oder Margarine
1 gehäufte EL Dr. Oetker Kakao
1 EL Milch

Füllung:

100 g weiche Nuss-Nougat-Creme
25 g Kokosraspel

Außerdem:

50 g Zartbitterschokolade oder weiße Schokolade
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl



etwa 30 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn du nur ein Backblech hast, kannst du die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier zubereiten. Ziehe dann einfach das Backpapier auf das Backblech.
- Wenn du eine größere Menge Plätzchen erhalten möchtest, kannst du die Zutaten für den Teig und die Füllung einfach verdoppeln.
- Schön sieht es auch aus, wenn die gefüllten Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme verziert werden. Dazu schmilzt du etwa 25 g Nuss-Nougat-Creme im Wasserbad, füllst sie in ein Papierspritztütchen und besprenkelst damit die Plätzchen.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit (Abb. 1). Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mische Mehl und Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten, **bis auf den Kakao und die Milch**, hinzu und verrühre alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig.

3. Halbiere den Teig und knete unter die eine Hälfte den Kakao und die Milch. Rolle beide Teige nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Dann stichst du mit den Janosch-Ausstechern aus beiden Teigen die gleiche Anzahl Motive aus (Abb. 2). Die Reste von beiden Teigen knetest du leicht zusammen, so dass ein marmorierter Teig entsteht. Diesen rollst du wieder dünn aus und stichst weitere Plätzchen aus, so dass du von jedem Motiv immer eine gerade Anzahl erhältst. Die ausgestochenen Plätzchen legst du auf das Backblech und schiebst es in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

4. Nach dem Backen ziehst du das Gebäck mit dem Backpapier vom Blech und lässt es auf einem Kuchenrost erkalten.

5. Füllung: Verrühre die weiche Nuss-Nougat-Creme mit den Kokosraspeln und bestreiche mit Hilfe eines Tafelmessers damit die Oberseiten der Hälfte der Plätzchen (Abb. 3). Lege nun auf jedes bestrichene Plätzchen ein unbestrichenes



Abb. 1

mit dem gleichen Motiv und drücke die Plätzchen leicht zusammen.

6. Zerkleinere die Schokolade und schmelze sie mit dem Öl bei schwacher Hitze im Wasserbad. Gib die Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe ihn fest, schneide eine kleine Ecke ab und verziere die Plätzchen damit (Abb. 4).

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 5 g, Kh: 8 g, kJ: 326, kcal: 78



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4