

# Gefüllte Schokoplätzchen

Schnelle Schokoladenplätzchen gefüllt mit einer weißen Schokoladensahnecreme.

etwa 45 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

100 g Schlagsahne

½ TL Spekulatiusgewürz

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-  
Ausstechplätzchen

150 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

Wie können Plätzchen gefüllt werden?:

## 1 Füllung:

Kuvertüre grob zerkleinern und 3 EL davon beiseitestellen. Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen und im Kühlschrank ca. 2 Std. erkalten lassen.

## 2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**



**3** Teig:

Backmischung mit Butter und Ei nach Packungsanleitung zubereiten und ausrollen. Beliebige Motive ausstechen, dabei muss jedes Motiv doppelt sein. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 12 - 14 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4** Die Füllung aus dem Kühlschrank mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe cremig aufschlagen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und auf die Hälfte der Plätzchenunterseite spritzen. Diese mit den restlichen Plätzchen bedecken und leicht andrücken.

**5** Verzieren:

Restliche Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüre über die gefüllten Plätzchen sprengeln. Das Gebäck im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Plätzchen auch mit Hilfe eines Teelöffels besprenkeln.
- In einer Dose aufbewahrt sind die gefüllten Schokoplätzchen etwa 1 Woche gekühlt haltbar.

