




# Schokinoplätzchen

Knackige Plätzchen mit Schokoladenstreuseln für die Adventszeit

etwa 100 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Teig:

1 Backm. Dr. Oetker  
Ausstechplätzchen  
200 g weiche Butter  
1 Ei (der Größe M)  
50 g Schokoladenstreusel

## Guss:

100 g dunkle Schokolade

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Butter und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokostreusel kurz unterkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen. Beliebige Motive ausstechen und auf das Backblech legen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 13 Min.**

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



- ③ **Guss:**  
Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Plätzchen nach Belieben in die geschmolzene Schokolade tauchen und fest werden lassen.

