

Schokoladen-Nuss-Plätzchen

Knackige Plätzchen mit Schokolade, Rosinen und Nüssen zu jeder Jahreszeit.

etwa 80 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

100 g Zartbitterschokolade

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

2 EL Milch

50 g gehackte Walnüsse

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

50 g Rosinen

Guss:

100 g Zartbitterschokolade

1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie backe ich ganz einfach knusprige Schokoladen-Nuss-Plätzchen?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade in kleine Stücke schneiden.

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Ei, Fett und Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Walnüsse, Mandeln, Rosinen und Schokoladenstückchen unterkneten.

3 Aus dem Teig 3 etwa 25 cm lange Rollen formen und diese jeweils zu einem Rechteck (etwa 5 x 2 cm) formen. Die Stangen in Frischhaltefolie gewickelt etwa 2 Std. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Aus den Teigstangen knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

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

- 5 **Guss:**
Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Plätzchen jeweils mit einer Ecke oder Seite hineintauchen, die Unterseite abstreifen und auf Backpapier legen. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen an einem trockenen Ort gelagert, halten sich die Schokoladen-Nuss-Plätzchen etwa 3 Wochen.
- Statt die Stangen 2 Std. zu kühlen, können sie auch 1/2 - 1 Std. in das Gefrierfach gelegt werden.

