




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

Knetteig:

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

1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade in kleine Stücke schneiden.

2 Knetteig:

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.

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 sie auch 1/2 - 1 Std. in das Gefrierfach legen.

