

# Schokopätzchen

Schokopätzchen aus Mürbeteig mit viel Schokolade für echte Schoko-Liebhaber - Schokoladen Plätzchen einfach backen.

etwa 55 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

250 g weiche Butter oder Margarine

150 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

4 EL Dr. Oetker Kakao (etwa 40 g)

1 EL Milch

150 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

### Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

## Wie backe ich Schokoladen-Plätzchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Schoko-Tröpfchen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt Schoko-Tröpfchen unterkneten.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig zu 2 Rollen formen (Ø etwa 3,5 cm) und etwa 1 cm breite Stücke abschneiden. Diese zu Kugeln formen, flach drücken, mit etwas Abstand auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

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

- 4 **Plätzchen verzieren:**  
Kuvertüre grob hacken und in einen kleinen Gefrierbeutel oder Einwegspritzenbeutel geben. Diesen verschließen und in einen kleinen Topf mit warmem Wasser hängen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Beutel herausnehmen, abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und die Schokoplätzchen besprenkeln.

### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen können die Plätzchen etwa 2 Wochen gelagert werden.

