Schoko Puddingplätzchen

25 Min		67 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 70 Stück

- 250 g Weizenmehl
- 175 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Päckchen Schokopuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

1. Siebe das Mehl, den Puderzucker und das Schokopuddingpulver in eine Schüssel. Gib die Butter und den Vanillezucker dazu und knete die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Wickle ihn in Frischhaltefolie und lege ihn für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Belege ein Blech mit Backpapier und heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Nimm den Schoko-Puddingplätzchenteig aus dem Kühlschrank. Rolle kleine Kugeln und lege sie auf ein Backblech. Drücke sie mit einer Gabel platt.
3. Backe die Schoko Puddingplätzchen für 12 Minuten im Ofen. Lass sie anschließend abkühlen und bestäube sie nach Belieben mit etwas Puderzucker.