Schokoladenplätzchen

20 Min		29 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten

Für den Teig

- 350 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Milch
- 3 Eier
- 1 TL Vanille (gemahlen)

Für die Zuckermischung

- 50 g Zucker
- 50 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Schmelze die Schokolade mit der Butter im Wasserbad.
2. Schlage die Eier mit dem Zucker und der Vanille schaumig. Rühre die geschmolzene Schokolade unter. Gib dann Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und Milch dazu. Verknete alles, wickle den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn 2 Stunden in den Kühlschrank.
3. Forme aus dem Teig kleine Kugeln und wälze sie nacheinander im Zucker und Puderzucker.
4. Lege sie mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie bei 190°C Ober- /Unterhitze für 10 Minuten.