

WEIHNACHTSGEBÄCK – SCHOKOLADENPLÄTZCHEN MIT NUTELLA

WEIHNACHTSGEBÄCK – SCHOKOLADENPLÄTZCHEN MIT NUTELLA

Bessere Hälfte hat sich Schokoladenplätzchen für die Keksdose gewünscht. Eine Rezeptidee hatte er nicht, aber schokoladig sollten sie sein. Nun bin ich ja beim Thema Plätzchen backen eher einfach unterwegs, also habe ich kurzerhand für mein normales Plätzchenrezept die Hälfte der Butter durch Nutella ersetzt. Weil noch Kakaopulver dazu kam und das ja alles immer etwas trockener macht wurde der Anteil an Butter und Nutella im Verhältnis zum Mehl dann ein wenig erhöht. Als der Teig aus dem Kühlschrank kam war ich optimistisch, als die Plätzchen aus dem Ofen kamen war ich begeistert. Super lecker und mit etwas Kuvertüre glasiert und mit Pistazien bestreut werden diese zarten Schokoladenplätzchen zu wunderbaren kleinen Weihnachtsbäumen!



Zutaten für 60 Kekse:

130g Butter, zimmerwarm

130g Nutella

25g Kakaopulver, ungesüßt

300g Mehl

85g Zucker

1 Ei

Für die Deko:

100g Vollmilchkuvertüre

75g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und ca. 3 Minuten lang zu einem festen Teig verkneten.

Den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den schokoladigen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Förmchen nach Wahl ausstechen. Ich möchte Tannenbäume backen, also nehme ich den Tannenbaumausstecher.



Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 8-10 Minuten bei 180°C Umluft in den vorgeheizten Backofen schieben.



Die fertig gebackenen Plätzchen vollständig auskühlen lassen. Dann die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf den Plätzchen verteilen. Mit gehackten Pistazien, Krokant oder anderen Streuseln dekorieren.



Die Schokolade komplett aushärten lassen und die Plätzchen dann in die Keksdose geben.

Schokoladig, süß und lecker!

