Getauchte Schokotropfen

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	70 g
Eier	1 St.
Puderzucker	48 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	120 g
Backpulver	0.5 TL
Kakaopulver	30 g
Sauerkirschkonfitüre	75 g
Kuvertüre, zartbitter	125 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und würfeln. In einer Schüssel Butter, Puderzucker (12 Lidl-Löffel), Salz, Ei, Mehl, Backpulver und Kakao zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf 1–2 EL Wasser zufügen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Stunden kühl stellen.

2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, Tropfenformen aus dem Teig ausstechen und auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 12–14 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. In einem hohen Gefäß Kirschkonfitüre ggf. pürieren. Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Schokotropfen erst in Kirschkonfitüre dann in die Kuvertüre tauchen. Schokolade fest werden lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	221 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	11 g