



Getauchte Schokotropfen

Zeit gesamt
2h 20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	70 g
Eier	1 St.
Puderzucker	60 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	120 g
Backpulver	0.5 TL
Kakaopulver	30 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, Salz, Ei, Mehl, Backpulver und Kakao zu einem glatten Teig verkneten. 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. Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Schokotropfen in die Kuvertüre tauchen. Schokolade fest werden lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	208 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	11 g