Rudolf-mit-der-roten Nase-Plätzchen



Zeit gesamt
3h 10min

Zubereitungszeit
55min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Zucker	125 g
Salz	
Vanillinzucker	20 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	330 g
Backpulver	1 TL
Schokolade, Zartbitter	40 g
Zuckerperlen	30 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Salz und Vanillinzucker cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterkneten. Teig mind. 2 Std. kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig portionsweise auf etwas Mehl ca. 0,5 cm dick ausrollen und Kreise (5 cm Durchmesser) ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im Backofen ca. 15 Min. backen, bis die Ränder leicht bräunen. Abkühlen lassen.

3.
In einem Topf Wasser erhitzen. Schokolade hacken, in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad (Wasser darf nicht kochen) schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen damit Augen und ein Geweih aufspritzen, dann mit Schokotupfen jeweils eine rote Zuckerperle als Nase darauf befestigen. Trocknen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	320 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g