



SCHOKOWEIHNACHTS- PLÄTZCHEN

Mit freundlichen Grüßen der pro vita Akademie Nordhausen.

Zutaten:

Backpapier
Ausstechformen:
Tannenbaum,
Weihnachtsmann,
Sternschnuppe
Mürbeteig:
250g Weizenmehl
1 TL Backkakao
1 Päckchen
Backpulver
100g Puderzucker
1 Päckchen Vanillin-
Zucker
1 Ei

100 g weiche Butter

Zum Verzieren:
1 Päckchen
Vollmilchkuvertüre
Bunte Streusel

Zubereitung:

1. Backpapier auf
Backblech, Backofen
vorheizen (Ober-/
Unterhitze 200 °C)
2. Mehl mit Kakao und
Backpulver in einer
Rührschüssel mischen,
übrige Zutaten

hinzufügen und alles
mit einem Mixer
(Knethaken) zunächst
kurz auf niedrigster,
dann auf höchster
Stufe zu einem glatten
Teig verarbeiten

3. Mürbeteig auf leicht
bemehlter
Arbeitsfläche etwa
3mm dünn ausrollen 4.
Kekse mit den
Ausstechformen
ausstechen, auf das

Backblech legen und
backen
Backzeit: 8 - 10 Min.

5. Kuvertüre im
Wasserbad bei
schwacher Hitze
schmelzen, danach auf
die Kekse geben und
die bunten Streusel
darüber streuen