



## Schokoplätzchen



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
80 Stück



Zubereitungszeit  
1 Stunde



Kühlzeit  
1-12 Stunden

## Zutaten

Teig

210 gr Dinkelvollkornmehl

200 gr dunkle Kuvertüre

70 gr Rohrzucker

70 gr Butter

2 Eier

½ Tl. Backpulver

Außerdem

150 gr Puderzucker zum Wälzen



## Zubereitung

Kuvertüre mit der Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen lassen.

Eier mit dem Rohrzucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Schoko-Butter-Mischung in die Eiermasse unterrühren.

Den Teig in eine Schüssel geben und mindestens eine Stunde oder sogar über Nacht kaltstellen.

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.

Aus der Masse Mithilfe eines größeren Teelöffels Kugeln formen. Diese leicht flach drücken und rundherum im Puderzucker wälzen. Die Plätzchen auf das Blech nebeneinanderlegen (aber nicht zu nah!) und ca. 10-15 Minuten backen, bis sie schön aufplatzen und ein schönes Marmormuster entsteht.

