



Stracciatella-Plätzchen



FOTO: MARIA PANZER / EINFACH BACKEN

Diese Stracciatella-Plätzchen lieben alle! Dank der feinen Mischung aus Mürbteig und Schokolade dürfen sie auf keinem Plätzchenteller fehlen. Mein einfaches Rezept gelingt dir garantiert.

Gesamtzeit	1 Std. 17 Min.
Vorbereitung	35 Min.
Backen	12 Min.
Kühlen	30 Min.
Niveau	Einfach

Zutaten 30 Stücke

FÜR DEN TEIG

200 g	Weizenmehl (Type 405)
120 g	kalte Butter
65 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei (Größe M)
1 EL	Milch
60 g	Zartbitter - Schokostreusel

AUSSERDEM

120 g	Zartbitter - Schokoglasur
	Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

- 1. Für den Teig** Mehl in eine Schüssel sieben. Kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen, dann Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz einstreuen. Ei und Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schokostreusel von Hand untermischen, sodass sie gleichmäßig im Teig verteilt sind. Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für **30 Minuten** im Kühlschrank kaltstellen.
- 2. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (180 Grad Umluft)** vorheizen.
- 3. Teig** auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Kreisstecher (5 cm) 30 Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene **12 Minuten** backen, bis sie leicht goldbraun sind. Danach auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
- 4. Für die Dekoration** Schokoglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Abgekühlte Plätzchen zur Hälfte in die Schokolade tauchen und auf einem Gitter trocknen lassen. In einer Vorratsdose verpackt halten sich die Kekse rund 3 Wochen.