

Weihnachtsbacken Rezepte

Schoko Kokos Plätzchen

Gattung: Backen, Kekse, Kokos, Weihnachten

50 g Zartbitterschokolade	1 Pack.	Vanillezucker
250 g Weizenmehl	6 Tropfen	Butter Vanille Aroma
1/2 geh. TL Backpulver, gestrichen	1	Ei Gr. M
50 g Kokosraspel	125 g	weiche Butter oder
150 g brauner Zucker		Margarine

Außerdem:

3 Essl. Milch, ca.	25 g Kokosraspel
50 g Zartbitterschokolade	

Knetteig: Die Schokolade fein hacken. Mehl mit Backpulver mischen, dann die übrigen Zutaten hinein und alles mit einem Knethaken verkneten. Dann den Teig in Klarsichtfolie und dann 30 Minuten in den Kühlschrank damit.

Den Teig auf bemehlter Unterfläche 1/2cm dicken Teig ausrollen. Beliebige Motive ausstechen, dann auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Plätzchen mit Milch bestreichen.

Dann den Anderen Schokoladen Teil im Wasserbad schmelzen. Und dann die Plätzchen damit besprenkeln, und mit Kokosraspeln bestreuen.

Die Plätzchen kann man ca. 3 Wochen aufheben.