Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Geplatzte Schokoplätzchen

Luftig lockere Schokoladenplätzchen

Wer noch ein paar Plätzchenideen braucht oder neue Gutsle-Rezepturen ausprobieren möchte, findet heute eine schokoladig, luftige Variante.

Unsere geplatzten Schokoplätzchen sehen verführerisch aus, da diese eine knusprige, rissige Oberfläche bilden. Der anhaftende Puderzucker bildet optisch einen wunderbaren Kontrast. Wer möchte, gibt noch zusätzlich Gewürze in den Teig. Da empfehlen sich Zimt, Muskatnuss, Kardamom oder gar ein bisschen Chili.

Hauptsache, gute Schokolade ist mit dabei.

Hier die heutige Rezeptur für **geplatzte Schokoladenplätzchen**.

Zutaten

- 200 g Schokolade (edelbitter)
- 4 Eier
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 120 g Butter
- 100 g Honig
- 30 g brauner Zucker
- 3 EL Kakao
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 gestrichener TL Backnatron
- 100 g Haselnüsse, gehackt
- 75 g Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung

Die Schokolade hacken.

Butter in einem Topf schmelzen.

Den Topf beiseitestellen und die gehackte Schokolade darin rührend auflösen.

Die Eier mit Zucker, Honig und Vanillezucker schaumig schlagen.

Die Schokoladen-Buttermischung portionsweise zugeben und verrühren.

Das Dinkelvollkornmehl mit dem Backpulver, Natron und Kakaopulver vermischen und einrühren.

Zuletzt fein gehackte Haselnüsse zugeben.

Wichtig: Den Teig abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Vom Plätzchenteig walnussgroße Stücke abstechen und mit den Händen zu einer Kugel formen und leicht flach drücken.

Die Teigtaler mit der Oberfläche in Puderzucker drücken und auf das Backblech legen. Zuckerseite nach oben.

Die Plätzchen ca. 10-12 Minuten backen.

Auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.