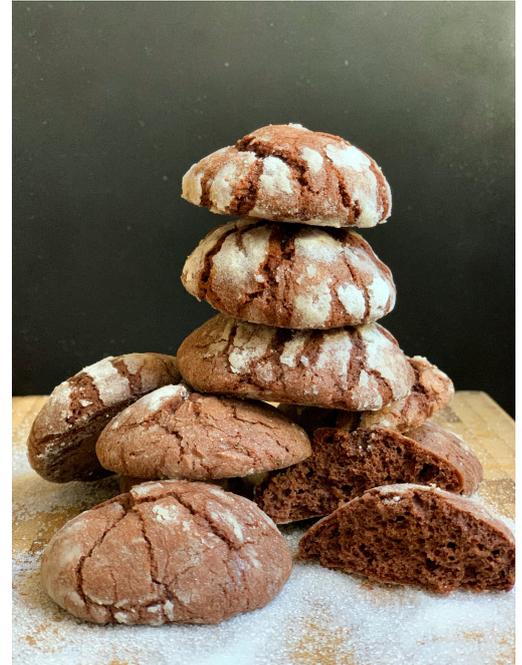


Geplatzte Schokoplätzchen



Zutaten:

- 200 g Schokolade (edelsüß)
- 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.