FABCAKES
CREATING A PLACE CALLED HOME

ZARTE

# SCHOKOLADENPLÄTZCHEN

## Die Zutaten

225 g weiche Butter
300 g Zucker
2 Eier
2 Teelöffel Vanilleextrakt oder 1 Beutel Vanillezucker
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Backpulver
450 g Weizenmehl
30 g Kakao (kein Instant)

## Die Zubereitung

**1.** Schlage die Butter in einer Schlüssel mit einem Handrührgerät so lange, bis sich eine geschmeidige Masse bildet. Nutze hierfür am besten den Schneebesen-Aufsatz deines Küchengerätes.

**2.** Füge den Zucker hinzu und rühre bis beides gut miteinander vermengt ist.

**3.** Schlage nun zwei Eier auf und rühre sie nacheinander in die Masse ein.

**4.** Füge nun den Vanilleextrakt und das Salz hinzu und vermenge sie ebenso.

**5.** Wiege dein Mehl in einer separaten Schüssel ab und mische das Backpulver sowie den Kakao unter. Tausche zum Kneten des Teiges den Schneebesenaufsatz an deinem Handrührgerät oder deiner Küchenmaschine durch Knethaken aus. Gib nun die Mehl-Kakaomischung nach und nach unter ständigem Rühren in die Butter-Zucker-Masse, bis sie aufgebraucht und gerade so vermengt ist. Achte darauf, dass du den Teig nicht zu lange knetest. Wenn das Mehl kaum noch zu sehen ist, ist er perfekt.

**6.** Jetzt kommt der Teig noch kurz auf die Arbeitsplatte und wird mit den Händen zu einer festen Kugel geknetet. Falls er noch etwas klebrig ist, gib gerne noch etwas Mehl hinzu und knete es mit den Händen unter. Das wiederholst du so oft, bis du eine Teigkugel hast, die sich geschmeidig weiterverarbeiten lässt. Hülle sie in Frischhaltefolie ein und lege sie für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Wenn es schneller gehen muss, kannst du hierfür auch das Gefrierfach benutzen. Da braucht er nur ca. 7 Minuten. Aber nicht vergessen, ihn wieder raus zu holen, gell?! Ziel ist es, dass der Teig nicht mehr so weich ist und sich gut ausrollen lässt. (Kalte Butter im Teig = fester Teig)Mehl hinzu und knete es mit den Händen unter.

**7.** Heize den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vor.

**8.** Walke den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Die perfekte Dicke sind hier 5 mm. Steche die Plätzchen mit dem Ausstechen deiner Wahl aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

**9.** Nach 6-7 Minuten im Ofen sind die Plätzchen auch schon fertig.




© Nadine Eckstein | fabcakes