

Schokoplätzchen für Schleckermäulchen aus der Pampered Chef Plätzchenpresse



Zutaten:

100 g Zucker

1 Teebeutel Caramel Apple Pie - verwendet ausschließlich biologisch angebauten Tee!! (oder ein anderer Geschmack eurer Wahl)

50 g gemahlene Haselnüsse

100 g zartbitter Schokolade

300 g Dinkelmehl Typ 630

1 Prise Salz

1 Eßl. Backkakao

1/2 TL Zimt

200 g Butter bitte in Zimmertemperatur

1 Ei

Zubereitung:

Gibt den Zucker und den Inhalt des Teebeutels in den TM und mahlt dieses auf Stufe 10 für 10 Sekunden. Nun gibt die Schokolade hinzu und mahlt auch dieses für 10 Sek. auf Stufe 10. Nun gibt die restlichen Zutaten hinzu und verrührt diese nur kurz zu einer homogenen Masse - ca. 15 Sekunden/Stufe 4 mit Hilfe des Spatels.

Füllt den Teig gleich in die PC Plätzchenpresse und drückt den Teig nach unten damit sich keine Luftblasen mehr in der Plätzchenpresse befinden.

Ihr braucht euren Zauberstein nicht einzufetten, denn im Teig ist genug Fett enthalten.

Euer Backofen ist auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt und die Backzeit wird ca. 12 Minuten sein - bleibt dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen ist anders.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Pampered Chef Fachberatung mit Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de