



MEIN GENUSS



Crinkle Cookies - Schokoladenplätzchen



It's a match!

Unser Pfefferkuchengewürz verfeinert mit weihnachtlichen Aromen und einer fein-würzigen Note.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Butter zusammen mit der Schokolade in einem Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
- 2 Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und unter die flüssige Butter-Schokoladen Masse heben. Im Anschluss die Milch, das Mehl, das Backpulver, das Pfefferkuchengewürz und die Mandeln hinzugeben, umrühren und in den Kühlschrank stellen, bis der Teig leicht fest geworden ist.
- 3 Für die Puderzuckerschicht jeweils einen Teller mit 50 g Zucker und 50 g Puderzucker vorbereiten. Den Backofen auf **190 Grad Ober/Unterhitze** vorheizen.
- 4 Nach der Ruhezeit aus dem Teig kleine Kugeln von **4 cm Durchmesser** formen und dann zuerst im bereitgestellten Zucker, danach im Puderzucker wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und leicht andrücken.
- 5 Die rohen Crinkle Cookies im vorgeheizten Backofen für **8 Minuten** backen und anschließend auskühlen lassen.

Zutaten

Ergibt 20 - 25 Plätzchen

350 g Zartbitterschokolade
50 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
3 EL Milch
120 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Pfefferkuchengewürz

Puderzuckerschicht:

50 g Zucker
50 g Puderzucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.12.2026.