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 07.06.2026.