



## 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 28.10.2026.