MEIN GENUSS



# Schokokern-Plätzchen



**It’s a match!**

Unser Spekulatiusgewürz ist vielseitig - mit Zimt, Nelken, Ingwer, Piment, Muskatnuss und Kardamom verfeinert es leckeres Weihnachtsgebäck!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

## Zubereitung

1. Die Butter, den **Roh-Rohrzucker** sowie den Vanillezucker, das Salz und das Spekulatiusgewürz mischen.
2. Die beiden Eigelbe unterrühren. Zuletzt das Mehl hinzufügen und mit der Hand kneten, bis eine **gleichmäßige Masse** entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für **1 Stunde** an einen kühlen Ort stellen.
3. Den Ofen auf **160 Grad Umluft** vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen.
4. Um die Kuhle in der Mitte zu formen, wird der Stiel eines **Kochlöffels** mit Mehl bestäubt und in die Teigbällchen gedrückt. Wichtig hierbei ist, dass kein Loch entsteht, deshalb nicht zu fest drücken! Die Plätzchen für **15 bis 20 Minuten** im Backofen backen.
5. Währenddessen die Schokolade fein hacken und zusammen mit der Sahne, dem **Agavendicksaft** und der Butter in einem Wasserbad schmelzen.
6. Mit einem **Spritzbeutel** die Masse in die Mulden der ausgekühlten Schokokern-Plätzchen geben und nochmals auskühlen lassen.

## Zutaten

**Für ca. 20 Plätzchen**

**Für den Teig:**

140 g Butter
70 g Rohrohrzucker
2 TL Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz
5 TL Spekulatiusgewürz
2 Eigelb
200 g Mehl

**Für die Füllung:**

180 g Zartbitterschokolade
4 EL Sahne
5 EL Agavendicksaft
30 g Butter

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 12.05.2027.