



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 13.08.2026.