

MEIN GENUSS



Schokokern-Plätzchen



It's a match!

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







Zubereitung **20 min**

Zubereitung

- Die Butter, den **Roh-Rohrzucker** sowie den Vanillezucker, das Salz und das Spekulatiusgewürz mischen.
- 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.

- Den Ofen auf **160 Grad Umluft** vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen.
- 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.
- Währenddessen die Schokolade fein hacken und zusammen mit der Sahne, dem **Agavendicksaft** und der Butter in einem Wasserbad schmelzen.
- 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 Butter70 g Rohrohrzucker2 TL Bourbon Vanillezucker1 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 13.05.2026.