



## 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 29.12.2026.