

Kleine
Küchenhelden

Weihnachtliche Zuckerstangen-Plätzchen

Kinder SCHOKOLADE® + MILCH
- KAKAO



Zutaten:

- 180 g Butter
- 130 g Puderzucker
- Prise Salz
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 4 Riegel **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH - KAKAO (=50 g)
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Milch

Zubereitung:

1.

Mit einem Handrührgerät Butter, Puderzucker und Salz schaumig schlagen. Das Ei hinzugeben und erneut verrühren. Mehl zum Teig hinzugeben und mit einem Löffel vermengen.

2.

Die Riegel **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH - KAKAO im Wasserbad schmelzen. Den Teig in zwei Hälften teilen. Einer Hälfte die geschmolzene Schokolade, Kakaopulver sowie Milch hinzufügen und alles mit einem Löffel glatt rühren. Beide Teighälften 30 Minuten kalt stellen.

3.

Aus jedem Teig 14 Kugeln formen. Jede Kugel schlangenartig formen, jeweils eine dunkle und eine helle Teigschlange zusammenkleben und miteinander verzwirbeln. Die Enden kurvenförmig nach unten biegen und die fertig geformten Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen.

4.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft 17 Minuten backen. Abkühlen lassen.

5.

Servieren. Weihnachten kann kommen!

Portionen: **14**
Pro Portion: **28 g**
Pro Portion: **233 kcal**

Zubereitungszeit: **1 Stunde 15 Minuten**
Davon aktiv: **25 Minuten**