Kleine
Küchenhelden

Windradplätzchen

Kinder SCHOKOLADE® + MILCH KAKAO

Zutaten:

- 160 g Mehl + etwas für das Ausrollen
- 160 g Vollkornmehl
- 45 g Zucker
- 15 g Vanillezucker
- 1 EL Zitronenschale
- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Milch
- 8 Riegel Kinder SCHOKOLADE® + MILCH KAKAO (=100 g)
- 12 Holzstäbchen, Teigrädchen

Zubereitung:

1.

In einer großen Schüssel Mehl, Vollkornmehl, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale vermischen. 2 Eier und 1 Eiweiß, Öl und Milch hinzufügen. Mit einem Löffel vermischen und dann zu einer Kugel kneten. Teig 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausrollen (ca. 3 mm dünn). Mit einem Teigrädchen Quadrate ausschneiden. Bei jedem Quadrat von den Spitzen ausgehend vier diagonale Einschnitte Richtung Mitte machen, jedoch nicht durchschneiden: Alle vier Teile müssen weiterhin in der Mitte zusammenhängen. Alles auf ein Backblech mit Backpapier legen.

3.

Von den Kinder SCHOKOLADE® + MILCH KAKAO Riegeln 12 Stücke abschneiden und zur Seite legen. Den Rest der Kinder SCHOKOLADE® + MILCH KAKAO im Wasserbad schmelzen.

Portionen: 12
Pro Portion: 35 g
Pro Portion: 209 kcal

Zubereitungszeit: 1 Stunde 10 Minuten
Davon aktiv: 40 Minuten

Kleine
Küchenhelden

Windradplätzchen

Kinder SCHOKOLADE® + MILCH KAKAO

Zutaten:

- 160 g Mehl + etwas für das Ausrollen
- 160 g Vollkornmehl
- 45 g Zucker
- 15 g Vanillezucker
- 1 EL Zitronenschale
- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Milch
- 8 Riegel Kinder SCHOKOLADE® + MILCH KAKAO (=100 g)
- 12 Holzstäbchen, Teigrädchen

Zubereitung:

4.

Einen Teelöffel der geschmolzenen **Kinder SCHOKOLADE® + MILCH KAKAO** in die Mitte jedes Teig-Quadrats geben. Jede zweite Ecke zur Mitte des Quadrats falten, die anderen 4 Ecken zeigen weiterhin nach außen.

5.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft 10 Minuten lang backen. Abkühlen lassen

6.

Auf der Rückseite der Plätzchen mit der übrigen geschmolzenen **Kinder SCHOKOLADE® + MILCH KAKAO** Holzstäbchen befestigen. 5 Min. kalt stellen.

7.

Mit der geschmolzenen **Kinder SCHOKOLADE® + MILCH KAKAO** jeweils 1 Stück kinder Schokolade auf die Vorderseite jedes Plätzchens kleben. 5 Min. kalt stellen.

Portionen: 12
Pro Portion: 35 g
Pro Portion: 209 kcal

Zubereitungszeit: 1 Stunde 10 Minuten
Davon aktiv: 40 Minuten