



PILZ-PLÄTZCHEN MIT



🕒 Zubereitung: 120 Minuten

🥄 Davon aktiv: 45 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 100 g Mehl
- 35 g Puderzucker
- 5 g Backpulver
- 50 g Butter (Raumtemperatur)
- 1 Eigelb

FÜR DIE DEKO

- 70 g Zartbitterschokolade
- 10 g gemahlene Mandeln
- 18 kinder Schoko-Bons

AUSSERDEM

Frischhaltefolie, Kochlöffel,
Backpapier

Portionen: 18

Pro Portion: 15 g / 93 kcal

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig Mehl, Puderzucker und Backpulver in einer Schüssel vermengen.
- 2 In einer anderen Schüssel Butter und Eigelb mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
- 3 Die Mehl-Mischung dazugeben und mit einem Löffel verrühren.
- 4 Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 5 Aus etwa 1 EL Teig jeweils eine kleine Kugel formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 8 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
- 6 Mit dem Stiel des Kochlöffels vorsichtig eine Mulde unten in den Kekse eindrücken.
- 7 Für die Deko die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und in eine kleine Schüssel füllen. Den oberen Teil der Kekse in die Schokolade tauchen, mit gemahlene Mandeln bestreuen und 10 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
- 8 kinder Schoko-Bons Spitzen in die Schokolade tauchen und unten in die Mulden der Kekse stecken. Erneut 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

