

Kleine
Küchenhelden

Sombrero-Plätzchen mit Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 150 g Butter bei Raumtemperatur
- 80 g Puderzucker
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 8 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH
- KAKAO
- 30 g bunte Streusel

Außerdem:

8 cm große runde Ausstechform, Mini-Muffin-
form (optional), Kuchengitter, Spritzbeutel

Zubereitung:

1.

Butter und Zucker in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig rühren.

2.

Ei hinzugeben und mit dem Handrührgerät unterrühren.

3.

Mehl und Backpulver hinzugeben und alles mit den Händen kneten, bis ein glatter Teig entsteht.

4.

Teig halbieren und beide Hälften für 1 Stunde kühl stellen.

5.

Eine der Teigkugeln ausrollen und mit einer Ausstechform 12 Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft für 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Portionen: **12**
Pro Portion: **30 g**
Pro Portion: **235 kcal**

Zubereitungszeit: **2 Stunden 50 Minuten**
Davon aktiv: **55 Minuten**

Kleine
Küchenhelden

Sombrero-Plätzchen mit Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 150 g Butter bei Raumtemperatur
- 80 g Puderzucker
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 8 Riegel Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH - KAKAO
- 30 g bunte Streusel

Außerdem:

8 cm große runde Ausstechform, Mini-Muffinform (optional), Kuchengitter, Spritzbeutel

Zubereitung:

6.

Aus dem restlichen Teig 12 kleine Kugeln formen und jeweils in Mini-Muffinformen drücken – oder die Kugeln direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft 10 Minuten lang backen. Abkühlen lassen.

7.

Mit dem Stiel eines Löffels vorsichtig eine Vertiefung in die Unterseite des Plätzchenkreis drücken.

8.

12 Stücke Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH - KAKAO abschneiden und beiseitelegen.
Den Rest der Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH - KAKAO im heißen Wasserbad schmelzen.

9.

1 Stück Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH - KAKAO in die Mitte eines Plätzchenkreises legen. Die Unterseite einer Plätzchenkrone in geschmolzene Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH - KAKAO tauchen und auf dem Plätzchenkreis befestigen, sodass das Stück Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH - KAKAO bedeckt ist. Den Vorgang für alle Plätzchen wiederholen.

10.

Die restliche geschmolzene Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH - KAKAO in einen Spritzbeutel füllen, eine Linie auf die Krempe der Plätzchen malen und mit bunten Streuseln versehen. 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Portionen: 12
Pro Portion: 30 g
Pro Portion: 235 kcal

Zubereitungszeit: 2 Stunden 50 Minuten
Davon aktiv: 55 Minuten