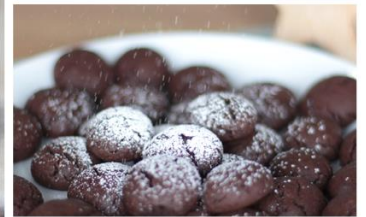


Schneeball-Plätzchen

Zutaten

- 125 g Zartbitterschokolade
- 50 g weiche Butter
- 75 g Rohrzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 150 g Dinkelmehl
- 2 EL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Milch
- 75 g Puderzucker



1. Die Schokolade grob hacken und über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Das Ei und die geschmolzene Schokolade unterziehen. Anschließend das Mehl, Kakao, Backpulver und die Milch untermengen. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein, falls nötig die Milch- und Mehlmenge etwas variieren.
2. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Vom Teig kleine Portionen abnehmen und zu Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen, leicht flach drücken, die Oberseite im Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Auf

einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend mit dem Puderzucker leicht bestäuben.

Aufgepasst: Der dunkle Teig kann sehr an den Händen kleben, also aufpassen!