



Schokoplätzchen mit Kakaocreme-Füllung

Zeit: 30 Minuten + Kühl- und Backzeit

Niveau: einfach

Zutaten für 20 Doppel-Kekse

Für die Plätzchen:

200g Weihenstephan Butter

75g Zucker

100g gemahlene Mandeln

50g Kakaopulver

200g Mehl

1 Prise Salz

Für die Füllung:

200ml Weihenstephan Haltbarer Kakao

1/2 Pckg. Karamellpudding-Pulver

3 EL Zucker

125g zimmerwarme Weihenstephan Butter

Zubereitung:

Für die Füllung:

3 EL Weihenstephan Haltbarer Kakao mit Puddingpulver verrühren, den Rest mit dem Zucker aufkochen lassen. Puddingmischung unterrühren, nach Packungsanweisung kochen, vom Herd nehmen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für die Plätzchen:

Backofen auf 180 Grad vorheizen (keine Umluft). Butter mit Zucker schaumig rühren, Mandeln, Kakaopulver, Mehl und Salz zugeben. Kurz verkneten. Teig 30 Min. kühlen. Dann zu 40 Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, leicht flach drücken und auf der mittleren Schiene 8-10 Min. hell backen. Fertige Plätzchen vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Butter mit dem Rührgerät schaumig schlagen, Pudding löffelweise nach und nach unterrühren. Jeweils 2 Schokokekse mit etwas Kakao-Karamell-Creme zusammensetzen.

Unser Tipp:

Nach Belieben zusätzlich mit etwas geschmolzener Schokolade verzieren. Dafür ca. 50 g Zartbitter-Kuvertüre schmelzen, einen Löffel darin eintauchen und die herabtropfende Schokolade mit einer Schlenkerbewegung über die Plätzchen verteilen.