

# Schoko-Brezel-Plätzchen



## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für ca. 50 Brezel	Mehl und Backkakao sehr gut mischen, Mandeln hinzufügen.
280 g Mehl	Butter und die restlichen Zutaten in die Schüssel geben, die Mehl-
100 g gemahlene Mandeln	Mandel-Kakao-Mischung hinzugeben und alles gut verkneten bis
40 g Backkakao	ein gut knetbarer Teig entsteht. Teig aus der Schüssel in zum
100 g Zucker	Beispiel Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde kalt
1 Vanillezucker	stellen.
190 g Butter	Teig in daumengroße Stücke Teile und in lange Streifen rollen.
1 EL Creme Fraiche	Die Enden übereinander zu Brezeln formen. Auf das Backpapier
	legen.
Außerdem:	Brezeln bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 10-15 Minuten
200 g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre	backen.
Zuckerstreusel	Komplett auskühlen lassen. Schokolade schmelzen und vorsichtig
	in die Schokolade tunken. Auf ein Backpapier legen und mit
	Zuckerstreusel verzieren.

