



Schokokuss-Plätzchen

Süße Weihnachtsmützen

Einkaufsliste

Für 2 Bleche

Für die Plätzchen:

- 160 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 100 g weiche Butter
- 1 Msp. Salz

Marshmallow-Topping:

- 3 Eiweiß
- 150 g feinsten Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Weinsteinbackpulver
- 200 g Vollmilchschokolade
- 50 g weiße Schokolade

So wird's gemacht

Für die Plätzchen:

Mehl, Zucker und Gewürze vermengen und Butter einkneten. Weiter kneten bis ein homogener Teig entsteht, keine Flüssigkeit hinzugeben! Teig 30 Minuten ruhen lassen. Auf bemehlter Fläche auf 3-5mm ausrollen. Sterne oder andere Formen (ca. 2-3 cm Durchmesser) ausstechen, auf ein Backpapier legen und bei 180 °C Umluft etwa 6-8 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Für das Topping:

Eiweiße gemeinsam mit Zucker in eine Schüssel geben, leicht verquirlen und über dem Wasserbad den Zucker unter Rühren zum Schmelzen bringen. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist (Knirschtest machen) und die Masse gut erhitzt wurde, Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen und auf höchster Stufe sehr fest – weiß glänzend – fluffig (ca. 10 Minuten) schlagen. Das Weinsteinbackpulver einrühren. Danach nicht mehr lange weiter rühren.

Masse in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle geben. Die Marshmallow-Masse auf die Plätzchen spritzen, sodass kleine Spitzen entstehen. Je eine kleine Menge aufspritzen, den Spritzbeutel leicht anheben, wieder senken und noch einmal etwas Masse darauf spritzen, noch einmal wiederholen, sodass 3 kleine, weiße Kreise oder Sterne entstehen. Plätzchen für etwa 30 Minuten ruhen lassen, sodass die Marshmallow-Masse antrocknen kann.

Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, gut verrühren. Weiße Schokolade ebenso schmelzen. Flüssige Schokolade in ein kleines, dünnes, hohes Glas füllen und die Plätzchen schnell kopfüber in die Schokolade tunken, kurz abtropfen lassen und trocknen lassen. Nach Lust und Laune mit der weißen Schokolade verzieren. Wer möchte, kann auch zusätzlich mit Zuckerdekor dekorieren. Plätzchen im Kühlschrank auskühlen lassen.