



Brownie-Plätzchen

mit Knusper-Mix Schoko-Karamell

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst Butter, beide Zuckersorten und Vanillezucker cremig rühren. Das Ei unterrühren. Mehl Backkakao, Zimt, Stärke, Backpulver und Salz mischen und in die Masse geben. Gut verkneten. Teig in 40 gleich große Stücke teilen, ca. 20 g. Die Teigteilchen zu kleinen Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Teelöffel die Kugeln eindrücken.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Brownie-Plätzchen 10-12 Minuten backen. Anschließend nochmals mit einem Teelöffel etwas platt drücken, abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen in die Kuvertüre tauchen oder damit verzieren. Mit dem Dr. Oetker Knusper-Mix bestreuen.

Die Plätzchen halten sich luftdicht verpackt mehrere Wochen.

Einkaufsliste

40 Plätzchen

- 170 g Butter
- 60 g weißer Zucker
- 130 g brauner Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 260 g Mehl
- 60 g Backkakao
- 1 TL Zimt
- 20 g Stärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. Salz

Zur Deko:

- 1 Pck. Dr. Oetker Knusper-Mix Schoko-Karamell-Geschmack
- 100 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre

