



# Schoko-Lebkuchen-Plätzchen

*Außen knusprig, innen saftig*

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

Zunächst Schokolade schmelzen. Butter und brauner Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen, die Eier nach und nach hinzufügen. Die geschmolzene Schokolade einrühren.

Vanillezucker, Mehl, Backkakao, Lebkuchengewürz, Zimt, Backpulver, Natron und Salz hinzufügen und alles verrühren.

Der Teig ist klebrig. Masse auf Frischhaltefolie geben, einwickeln und 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen.

Von dem Teig mit einem Teelöffel etwas Teig abnehmen und den Teig zu einer kleinen Kugel formen, etwa 1-2 cm breit.

Zucker und Puderzucker in je eine Schüssel geben. Die Kugel zunächst in Zucker und dann in Puderzucker wälzen, das hilft dabei, dass der Puderzucker an den Kugeln haften bleibt.

Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Plätzchen ca. 9-11 Minuten backen.

## Einkaufsliste

### 40-50 Plätzchen

- 200 g Zartbitterschokolade
- 120 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 2 TL Vanillezucker
- 240 g Mehl
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 30 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Msp. Salz

Außerdem:

50 g Zucker

50 g Puderzucker





# Schoko-Spritzgebäck

Super mürbe mhhhh

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

Zunächst Schokolade schmelzen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backkakao und Salz mischen. Weiche Butter, die trockenen Zutaten und das Ei in eine Schüssel geben und verrühren. Die geschmolzene Schokolade verrühren.

Masse in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle geben und die Masse in den Spritzbeutel geben. Masse als Tupfen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Plätzchen 8-12 Minuten je nach Größe backen. Komplett auskühlen lassen.

## Einkaufsliste

### 40-50 Plätzchen

- 150 g Zartbitterschokolade
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 40 g Backkakao
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Salz
- 200 g weiche Butter
- 1 Ei





# Schoko-Kipferl

mit Vollmilchschokolade

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

Schokolade schmelzen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Ei hinzugeben. Mehl, Backkakao, gemahlene Mandeln und geschmolzene Schokolade untermischen, bis ein homogener Teig entsteht. Teig kühlen und anschließend Kipferl formen.

Bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 10–12 Minuten backen, bis sie leicht fest, aber noch nicht zu dunkel sind. Komplett auskühlen lassen.

Vollmilchschokolade schmelzen und die Spitzen der Kipferln eintauchen, abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen, warten bis die Schokolade erhärtet ist.

## Einkaufsliste

### 40-50 Plätzchen

- 150 g Zartbitterschokolade,
- 160 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Zucker
- 40 g Backkakao
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Salz
- 170 g weiche Butter

Außerdem:

100 g Vollmilchschokolade

