Heute zeigt uns Klaus sein liebstes Plätzchenrezept:



Chili-Schoko-Rosa Pfeffer-Dukaten

...wie die Azteken vereinen wir Schoko und Chili...

Zutaten Teig:

400 g Mehl, 2 TL Backpulver, 40 g Kakaopulver, 2 TL Chiliflocken, 0,5 TL Salz, 320 g weiche Butter, 220 g Zucker

Zutaten Belag:

1 Tafel Bitterschokolade, 1 Tüte rosa Pfeffer

Zubereitung:

* das Mehl mit Backpulver, Kakao, Chiliflocken und Salz mischen
* Butter und Zucker mit Handquirl oder Küchenmaschine drei Minuten gleichmäßig cremig aufschlagen
* die Mehlmischung nach und nach unterrühren, zum Schluss kann die Mehlmischung auch mit den Händen untergeknetet werden. Den Teig abgedeckt für etwa 30 Minuten ruhen lassen.
* den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad , Gas Stufe 3 vorheizen.
* aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen haselnussgroße Kugeln formen
* Schokokugeln können zu Dukaten geformt werden oder zu Sternen. auf dem Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen
* etwa 10 Minuten backen und etwas abkühlen lassen
* erhitzte Bitterschokolade und rosa Pfeffer auf den Dukaten verteilen

Guten Appetit!