

FABIOLAS LIEBLINGSPLÄTZCHEN

Fabiola Maria Orantes, Azubi im Marketing, HV

Zutaten für Schokoladenbutterplätzchen:

150 Gramm Butter
100 Gramm Zucker (½ Tasse)
1 Ei
250 Gramm Mehl
Teelöffel Vanilleextrakt
Eine Handvoll Schokoladenstückchen

So macht man die Schokoladenbutterplätzchen:

Weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem Zucker schlagen. Dann das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen.
Tipp: Wenn Sie keinen Vanilleextrakt für den Schokoladenbutterplätzchenteig haben, können Sie auch etwas Vanille von der Schote abreiben.

Weiterhin gut mischen und nach und nach das Mehl hinzufügen. Das Ergebnis sollte ein Teig wie auf dem Bild sein, der nicht an den Händen klebt und weich ist. Den Teig zu einer Kugel formen. Nachdem Sie die Form gemacht haben, wickeln Sie sie in Frischhaltefolie und lassen sie etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Den Teig ausrollen, bis er etwa einen halben Zentimeter dick ist. Hier können Sie die Schokoladenstückchen hinzufügen, indem Sie sie mit dem Nudelholz leicht in den Teig drücken. Stechen Sie die Plätzchen aus.

Tipp: Wenn Sie keine Plätzchenform haben, können Sie sie auch mit einem Löffel platzieren oder mit den Händen formen. Schließlich den Ofen auf 180 °C vorheizen und die Plätzchen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Backen Sie die Plätzchen etwa 10 bis 15 Minuten oder bis sie goldbraun sind.