

mit Schokolade verzierte Vollkorn Plätzchen

Zutaten

für ca. 50 Vollkorn Plätzchen:

150 g Mehl Typ 405

100 g Weizenvollkornmehl

100 g gemahlene Mandeln

100 g Puderzucker

180 g Butter

25 g weiße Schokolade

25 g Vollmilchschokolade

1 Vanilleschote

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

75 - 100 g Kuvertüre (Vollmilchschokolade)



Zubereitung

Die Schokolade über eine feine Reibe zerkleinern. Den Puderzucker über ein Haarsieb zu den beiden Mehlen und den gemahlenden Mandeln geben und verrühren. Das Mark einer Vanilleschote herauskratzen und mit der geriebenen Schokolade zu der Mehl-Mischung hinzufügen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie die weiche Butter (nicht flüssig!) dazugeben, mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten und in mehrere kleine Teilrollen formen. Den Teig für 60 - 90 min. in den Kühlschrank stellen.

Die Teigrollen einzeln aus dem Kühlschrank nehmen, in gleichmäßige Stücke schneiden, zu Talern oder kleinen Röllchen formen und mit etwas Abstand auf einem Backblech mit Backpapier platzieren. Bei 180 °C für 13 Minuten in den Ofen auf mittlerer Schiene backen. Die Vollkorn Plätzchen abkühlen lassen. In der Zeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Vollkorn Plätzchen damit verzieren.

Am besten die Vollkorn Plätzchen drei Tage stehen und ziehen lassen.

[Link zum Rezept: mit Schokolade verzierte Vollkorn Plätzchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de