



Gesamt: 30min  
Zubereitung: 20min



0 Portion/en



einfach

### HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel  
Backform Ben  
Spülbürste Set  
2. Mixtopf TM6

### Zutaten

200 g weiche Butter  
150 g selbstgemachten  
Vanillezucker (oder normalen  
Zucker + 1 Pkt. Vanillezucker)  
330 g Mehl (405)  
100 g Speisestärke  
1 Ei (M oder L)  
Kuvertüre  
Perlen, gehackte Nüsse etc zum  
Verzieren

### Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben, 4 Minuten Teigstufe durchkneten lassen. Dabei zwischendurch mal den Deckel öffnen und den Teig etwas runter- und zusammenschieben. Der Teig ist nach den 4 Minuten eher krümelig, alles auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und den Teig zu einer Kugel formen (geht ganz leicht, durch das von Hand kneten und kugeln wird der Teig durch die Handwärme schön geschmeidig), ausrollen und sofort mit Plätzchenformen ausstechen. Der Teig muss nicht ruhen!

Dann die Plätzchen auf dem Backpapier/Backblech für ca. 10 Minuten bei Umluft 165°C backen (je nach Ofen anpassen und Blickkontrolle machen!).

Plätzchen abkühlen lassen.

Kuvertüre in Stücken in den TM geben, auf Stufe 10 kleinhexeln zu Schokopulver, dann bei 50°C schmezen lassen auf Stufe 1 (Zeit abhängig von der Schokomenge). Ich nehme gerne weiße Kubertüre, streiche diese dann, wenn sie flüssig ist, mit einem Backpinsel auf die abgekühlten Kekse und streusel sofort gehackte Pistazienkerne, gehackte Makadamia oder Walnüsse (gibt gerade alles beim Aldi) drüber, meine Tochter ist für die bunten Perlenverzierungen zuständig 😊

Bisher ist der Tei8g immer gelungen, beim Ausrollen ggf. auf der Oberfläche zwischendurch mal den Teig nachmehlen, damit ernicht an der Teigrolle klebt. Klappt gut!