

Kernige Schokoladen-Plätzchen vom Blech

Gebäck » Kekse

Zutaten (60 Stück)

- » 100g Schokolade (Vollmilch)
- » 100g Schokolade (zart-bitter)
- » 250g Butter/Margarine
- » 150g geh. Mandeln
- » 60 ganze Mandeln
- » 150g geh. Haselnüsse
- » 8 Ei(er)
- » 450g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 350g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 75g Aprikosenkonfitüre
- » 2 EL Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Schokolade grob hacken. Butter und Schokolade in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. In eine große Rührschüssel füllen und etwas abkühlen lassen.

2. Eier mit Zucker, Salz und Vanillinzucker dickcremig aufschlagen. Eier-Zuckermischung unter Rühren in die geschmolzene Fett-Schokoladenmischung laufen lassen. Mehl mit Backpulver vermischen, zufügen und unterrühren. Gehackte Nüsse und Mandeln unterheben.

3. Den Teig auf eine gut gefettete Fettpfanne (32x37cm) geben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 20-25min backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Konfitüre durch ein Sieb streichen. 60 Mandeln mit der Konfitüre mischen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben. In 60 Stücke schneiden und mit je einer aprikotierten Mandel verzieren. Die Kuchenstücke in Papiermanschetten servieren.

Nährwerte: 160kcal/E3g/F10g/KH15g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003

Rezept-Nr: 763

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke