



Alexandra Seidel

ZUTATEN

Teig:

- 420 g Mehl
- 210 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 TL Vanillepaste
- 250 g kalte Butter
- 1 großes Ei
- ca. 100 g Schokolade (z. B. Ritter Sport oder Kinderschokolade)

Verzieren:

- geschmolzene Kuvertüre,
- Streusel oder kleine Zuckerdekorationen.

Alexandras Food Lounge

Überraschungs Plätzchen



30 Stück

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen, kalte Butter in Stücken dazugeben, verkneten, Ei hinzufügen und zu einem glatten Teig formen. Danach den Teig mindestens 1 Stunde kaltstellen.
2. Nach der Kühlzeit etwa 20 g Teig pro Stück abnehmen und zu einer Kugel rollen. Diese Kugel leicht plattdrücken und ein Stück Schokolade (z. B. ein Ritter Sport Stück, oder eine Kammer Kinderschokolade) in die Mitte legen. Den Teig sorgfältig verschließen, sodass keine Schokolade herausschaut, und wieder zu einer Kugel formen.
3. Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 18–20 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
4. Die ausgekühlten Plätzchenkugeln zur Hälfte in geschmolzene Schokolade tauchen und nach Belieben mit kleinen Keksfiguren, Streuseln oder Zuckersternen verzieren. Fest werden lassen – fertig sind eure hübschen Überraschungsplätzchen!