Haselnuss-Plätzchen mit Bitter-Schokolade



Mit vielen …

Meine ersten Plätzchen in diesem Jahr für die Adventszeit, die ich nicht an die Verwandtschaft verschicke.

Sondern allein für mich zum Genießen zubereite und backe.



… verschiedenen Ausstechformen

Diese Plätzchen sind einfach zuzubereiten, gelingen gut und schmecken sehr lecker.

Der Teig ist im Grunde ein einfacher Mürbeteig, nur wird er hier eben mit einem Anteil gemahlener Haselnüsse zubereitet. Sie können sich beim Teig auch durchaus an meinem Grundrezept für Mürbeteig orientieren.

Der Teig ist aufgrund der Haselnüsse recht weich.



Jeweils zur Hälfte mit Schokolade bestrichen

Vergessen Sie auf keinen Fall, beim Ausrollen des Teiges auf dem Arbeitsbrett für das Arbeitsbrett und das Backholz Mehl zu verwenden.

Haselnuss-Plätzchen mit Bitter-Schokolade



5. Dezember 2020

von Thobie
Kategorie Gebäck
Personen
75
Zubereitungszeit
50 Minuten
Garzeit
20 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 10 Minuten



Zutaten

- 125 g Schokolade (1 Tafel, 85 % Kakaoanteil)
- 300 g Mehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butter

- 2 Eier

Anleitung

1. Mehl, Nüsse, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.
2. Butter in kleine Stücken zerteilen und in die Schüssel dazugeben.
3. Eier aufschlagen und ebenfalls in die Schüssel dazugeben.
4. Mit den Händen alles gut zu einem Teig verkneten.
5. Teig in der Schüssel 30 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen.
6. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
7. Backpapier auf zwei Backleche legen.
8. Teig auf einem leicht bemehlten Arbeitsbrett mit dem Backholz ca. 3 mm dünn ausrollen.
9. Mit verschiedenen Plätzchen-Ausstechern Plätzchen ausstechen und auf die Backbleche legen.
10. Im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 10–15 Minuten backen.
11. Herausnehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
12. Plätzchen in zwei Durchgängen zubereiten und backen.
13. Schokolade grob hacken. Wasser in einem Topf erhitzen. Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad darin schmelzen.
14. Plätzchen entweder zur Hälfte darin eintauchen.
15. Oder wenn Sie Ausstechformen mit sehr fragilen Teilen haben und Ihnen das Eintauchen in die flüssige Schokoalde zu unsicher ist, dann pinseln Sie die Plätzchen einfach auf der Oberfläche direkt auf den Backbelchen entweder ganz oder zur Hälfte mit dem Backpinsel mit der Schokolade ein. So habe ich es gemacht.
16. Plätzchen auf den Backblechen oder einem Kuchengitter erkalten lassen.

17. Servieren. Guten Appetit!
18. Oder für die Adventszeit in einer Dose mit Deckel aufbewahren.

Schlagwörter

Ei,
Haselnuss,
Mandeln,
Mehl,
Schokolade

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/05/haselnuss-plaetzchen-mit-bitter-schokolade/