

AIDA Schoko-Plätzchen



Mit diesen Lieblingsplätzchen schmückt AIDA auch Ihre Adventstafel.



Zutaten Zubereitung

- | | |
|---------------------------|---|
| 40-50 Plätzchen | (1) Vermengen Sie Mehl, Kakao, beide Zuckerarten und Natron. |
| | (2) Geben Sie die kalte Butter hinzu und verrühren Sie die Masse. |
| 220-250g Weizenmehl | (3) Nun die Milch hinzugeben und in den Teig rühren. So lange verrühren bis ein gut ausrollbarer Teig entsteht. Gegebenenfalls mehr Mehl hinzufügen. |
| 60g Backkakao | |
| 200g Zucker | |
| 1EL Vanillezucker | (4) Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Plätzchenausstechern bzw. Buchstabenausstechern Teig ausstechen. |
| 1EL Speisestärke | |
| Prise Meersalz | |
| ½ TL Natron | (5) Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 170°C Ober/Unterhitze je nach Größe 8-12 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen bzw. nach Belieben dekorieren. |
| 1-2 EL Milch | |
| Puderzucker zum Bestreuen | |

**Unsere AIDA Rezepte finden Sie unter
www.aida.de/rezepttipp**