



Menge 30 - 40 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHLESISCHE GEWÜRZPLÄTZCHEN

Herrlich würzig und besonders knackig - wie von Oma Gertrud!



Zubereitung

1. Blockschokolade fein raspeln.
2. Butter mit Diamant Feinster Zucker und Eiern schaumig rühren. Blockschokolade und Gewürze unterrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Auf einer bemehlten Fläche ca. 7 mm dick ausrollen, beliebige Formen (z. B. Sterne) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10–15 Minuten backen.
5. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

125 g	Blockschokolade
125 g	Butter
350 g	Diamant Feinster Zucker
2	Eier
1-2 TL	gemahlene Nelken
1 TL	Zimt
1 TL	gemahlene Muskatnuss
350 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
	Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.