



Trockene Zutaten für Schokoladenplätz- chen mit Schokolinsen in einem Einmachglas

Für 12 Stück

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Backen: ca. 15 min

Zutaten:

Für das Glas:
175 g Dinkelmehl
1 Prise Salz
1 Msp. Natron
2 EL Kakaopulver
60 g feiner brauner Zucker
1 Prise Zimt
ca. 50 g bunte Schokolinsen

Zum Backen:
1 Ei
125 g Butter (Zimmer-
temperatur)

Zubereitung:

Zum Verschenken ein Einmachglas von circa 300 ml Fassungsvermögen bereitstellen. Zuerst das Mehl mit dem Salz und Natron vermischt einfüllen. Darauf den Kakao geben. Den Zucker mit dem Zimt mischen und darüber streuen. Mit Schokolinsen abschließen und das Glas verschließen.

Die Backanleitung auf ein Kärtchen schreiben und am Glas befestigen.

Für die Zubereitung der Plätzchen den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Das Ei mit der Butter cremig schlagen. Die Plätzchenmischung löffelweise dazu rühren. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 10 – 15 Minuten backen.

Die Plätzchen sollten außen knusprig und innen noch weich sein. Vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen.