

# Schokoladenplätzchen mit Salznote

---



## **Zutaten (ca. 75 Stück):**

- 250 g Butter
- 400 g Mehl
- 150 g Zucker (braun)
- 50 g Vanillezucker
- 120 g Zartbitterschokolade
- 40 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- Meersalz
- goldener Glitzerstaub (nach Belieben)

## **Zubereitung:**

Butter mit Zucker sowie Vanillezucker verrühren, die Eier zufügen und ebenfalls unterarbeiten. Mehl mit Backkakao sowie Backpulver vermischen, über den Teig sieben und alles zu einem kompakten Teig verarbeiten.

Den Teig für 30 Minuten kühlstellen. In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Nach der Kühlzeit können die Plätzchen hergestellt werden. Hierzu etwas weniger als einen Teelöffel vom Teig abnehmen und zu einer etwa haselnussgroßen Kugel formen.

Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Die Teigkugel auf das Backblech setzen und mit einer kleinen Gabel leicht flachdrücken, sodass auf der Plätzchenoberfläche das gestreifte Muster entsteht. Auf diese Weise 25 Teigkugeln mit etwas Abstand auf das Backblech setzen und mit einer winzigen Prise Meersalz bestreuen.

Die Plätzchen für ca. 17 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und im Anschluss auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Die abgekühlten Plätzchen nach Belieben mit Goldglitzerstaub dekorieren.

***Nährwertangaben: 71 kcal p.P., 8 g KH p.P.***