

Omas Schokoplätzchen von Kathrin Großberger

Zutaten:

500g Mehl
250g Puderzucker
2 Eier
75g Kakao
350g Butter
1 abgeriebene Zitrone
1 Teelöffel Zimt
1 Prise Salz
¾ Flasche Arak (Backaroma)
1 Glas Johannisbeerenmarmelade
Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen und den fertigen Teig 30 – 60 Minuten kalt stellen. Dann den Teig nach und nach ausrollen und mit einer Ausstechform z.B. einem Kreis, die Plätzchen ausstechen und auf das Blech mit Backpapier legen.

Die Plätzchen für ca. 8 Minuten bei 180°C, Ober – und Unterhitze backen und auskühlen lassen. Danach zwei Schokoladenplätzchen mit der Marmelade zusammen kleben.

Zu guter Letzt, die fertigen Plätzchen mit Schokoladenkuvertüre verzieren.