

Spritzgebäck Schoko Plätzchen Konditor-Rezept by Daninas Dad



Zutaten Nero Schoko Plätzchen

Spritzgebäck (ca. 100 Stk.)

250 g Butter (zimmerwarm)
140 g Staubzucker
25 g Kakao
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier (zimmerwarm)
200 g Mehl

Füllung Pariser Creme (ca. 50 Plätzchen)

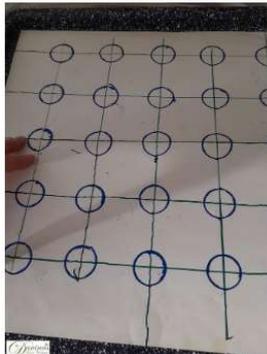
300 ml Schlagobers (Sahne)
300 g Zartbitter Schokolade
4 walnussgroße Stück Butter
ein guter Schuss Cognac

Vorbereitungen

- Den Staubzucker, Kakao und Vanillezucker auf ein großes Blatt Zeitungspapier sieben und alle drei pulverigen Zutaten durch Hin- und Herschwenken des Papiers gut vermengen.
- Das Mehl separat auf ein anderes Blatt Papier sieben.



- Für die Plätzchen eine **Schablone** vorbereiten. Die Kreise dürfen nicht zu groß sein und nicht zu nahe zusammen stehen, da die Plätzchenmasse beim Backen auseinander läuft.
Mein Beispiel: 6 cm Quadrate / 2,5 cm Kreisdurchmesser = 25 Plätzchen pro Backblech
- Die Schablone und darüber ein **Butterbrotpapier*** auf ein Backblech legen und beides mit einem schweren kleinen Gegenstand arretieren. * Kein Backpapier verwenden, da damit die Masse zu stark breitleuft.
- Für das Backen der Schoko Plätzchen ist es hilfreich insgesamt **3-4 Backbleche** zur Verfügung zu haben.
- **Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.**



Zubereitung Spritzgebäck (Schoko Kekse)

Die zimmerwarme **Butter** in kleine Stücke schneiden und mit dem Mixer schnell und kurz aufschlagen. Das **Staubzucker/ Kakao/Vanillezucker**-Gemisch und eine Prise **Salz** dazugeben und weiter mixen bis die Masse schaumig ist.



Nach und nach die zwei **Eier** dazu geben und unterrühren. Zwischendurch mit der Teigkarte die Masse vom Rand zurück in die Mitte schieben.



Unter Rühren das gesiebte **Mehl** in die Masse rieseln lassen und vollständig einarbeiten. Einen **Spritzbeutel mit Lochtülle** (Nr. 8-10) in ein leeres Gefäß stellen.



Die Buttermasse in den Spritzbeutel füllen. Den Spritzbeutel oben zusammendrehen und drücken, bis alle Luft aus dem Beutel raus ist und die Masse gesamthaft bei der Tülle anlangt. Das erste vorbereitete **Backblech** auf die Arbeitsfläche stellen, darunter ein **nasses Küchentuch** legen (um Rutschen zu verhindern).



Kleine Halbkugeln aufspritzen. Dann die Schablone vorsichtig herausziehen und ab ins vorgeheizte **Rohr auf mittlerer Schiene für 12 bis 14 Minuten**. Die Plätzchen dürfen nur wenig Farbe nehmen! Auskühlen lassen.



Zubereitung Pariser Creme

Schlagobers aufkochen, den Topf vom Herd nehmen.

Die (klein gebrochene) **Schokolade** dazugeben und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.



Die Schokosahne mit einem **Mixstab homogenisieren**, dabei nach und nach die 4 Stück Butter zugeben.

Achtung: Die Pariser Creme **nicht schaumig mixen**, dabei würde der Schmelz verloren gehen!

Die Pariser Creme bis zur Dressierbarkeit abkühlen lassen, den **Cognac** einrühren und dann in einen **Dressierbeutel mit Sterntülle** Nr. 5-6 füllen (wie oben beschrieben).



Die Plätzchen vom Papier lösen, dabei die Hälfte umdrehen. Auf die umgedrehten Hälften die Pariser Creme dressieren.

Abschließend den Deckel vorsichtig darauf setzen. Die fertigen Polo Plätzchen sofort in eine mit Butterbrotpapier ausgelegte **Dose** geben und in den Keller stellen (nicht in den Kühlschrank).

