

# Schoko-Plätzchen

## Portionen

Ca. 66 Stück

## Wartezeiten

---

## Zutaten

- 200g Schokolade (70 % Kakaoanteil)
- 100g Butter (weich)
- 180g Rohrzucker (hell)
- 1 Vanilleschote
- Salz
- 2 Eier
- 120ml Buttermilch
- 120g Mehl
- 70g Kakaopulver
- 2 Teelöffel Backpulver
- 100g Puderzucker
- 1 Teelöffel Piment d'Espelette (gemahlen)

## Zubereitung

1. Backofen auf 160° Umluft vorheizen
2. Schokolade fein hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen
3. Butter und Rohrzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren
4. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen
5. Mit 2 Prisen Salz, den Eiern, der Buttermilch und der geschmolzenen Schokolade unter die Buttermasse rühren
6. Das Mehl mit Kakao und Backpulver darübersieben und untermengen
7. Von der Plätzchenmasse portionsweise mit einem kleinen Eiskugelformer oder einem Teelöffel walnussgroße Klöße abstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
8. Mit 50 g Puderzucker bestreuen und dann mit den Fingern etwas flach drücken
9. Den übrigen Puderzucker über die Plätzchen sieben
10. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen
11. Herausnehmen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen
12. Die Plätzchen mit etwas Piment d'Espelette bestreuen

## Tipps

- Viel Puderzucker draufstreuen, damit nach dem Backen eine weiße Schicht bleibt

## Quellen

- [KüchenGötter](#)

