



# Schnelle Schoko-Kaffee Plätzchen

ZAUBERSTEIN & CO.



## Zutaten

---

100 g weiße Schokolade  
130 g weiche Butter  
130 g braunen Zucker  
1 Ei  
1 ½ TL Instantkaffee  
200 g Mehl  
20 g Kakao  
1 TL Backpulver  
¼ TL Salz

---

## So wird's gemacht

---

**Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.**

Schokolade grob reiben (TM: 4 Sek./St. 6), in eine kleine Schüssel geben und an die Seite stellen.

Weiche Butter, braunen Zucker, Ei und Instantkaffee kräftig miteinander verrühren. (TM: 30 Sek./Stufe 4)

Mehl, Kakao, Backpulver und Salz zugeben und zu einem weichen Knetteig verarbeiten. (TM: 30 Sek./Stufe 4)

Weißer Schokoladenbrösel dazugeben und einarbeiten.

Stoneware nach Wahl einfetten.

Den Teig vierteln und jeweils zu einer Rolle mit 1 ½ cm Durchmesser formen.

Ca. ½ cm dicke Scheiben abstechen und auf die Stoneware legen.

In den Backofen geben und **ca. 13-15 Min.** knusprig backen.

Plätzchen abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

**Tipp:** Schokolade schmelzen und die Plätzchen mit Schokolade verzieren.

Rezept & Bild:  
Beraterin Monika Winterer

**Steffi** kocht & backt  
EBBING

Hier findest Du weitere  
Rezepte  
[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de)