Backrezepte Plätzchen & Kekse

Schokoladen Plätzchen Backen

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen, Einfach, Schnell

Zutaten für Rezept-Nr. 1 125 g Zartbitterschokolade 100 g Mandelstifte Zutaten für Rezept-Nr. 2 150 g Vollmilchschokolade 100 g Nuss-Müsli Zutaten für Rezept-Nr. 2 1/2 Fl. Backaroma Vanille Zutaten für Rezept-Nr. 3 200 g weisse Schokolade 50 g Corn Flakes Dekor Silberstreusel Buntstreusel Buntstreusel Schokostreusel		
2utaten für Rezept-Nr. 2 150 g Vollmilchschokolade 100 g Nuss-Müsli 2utaten für Rezept-Nr. 3 200 g weisse Schokolade 50 g Corn Flakes Dekor Silberstreusel Buntstreusel Zutaten für Rezept-Nr. 3 2utaten für Rezept-Nr. 3 goldende Zuckerkügelchen Puderzucker etc.		Zutaten für Rezept-Nr. 1
150 g Vollmilchschokolade 100 g Nuss-Müsli Zutaten für Rezept-Nr. 3 200 g weisse Schokolade 50 g Corn Flakes Dekor Silberstreusel Buntstreusel Dekor Goldende Zuckerkügelchen Puderzucker etc.	•	1 Teel. Rosinen
Tutaten für Rezept-Nr. 3 200 g weisse Schokolade 3 Teel. Krokant Dekor Silberstreusel Buntstreusel Duderzucker etc.		Zutaten für Rezept-Nr. 2
200 g weisse Schokolade 50 g Corn Flakes Dekor Silberstreusel Buntstreusel Dekor goldende Zuckerkügelchen Puderzucker etc.		1/2 Fl. Backaroma Vanille
50 g Corn Flakes Dekor Silberstreusel goldende Zuckerkügelchen Buntstreusel Puderzucker etc.		Zutaten für Rezept-Nr. 3
Silberstreusel goldende Zuckerkügelchen Buntstreusel Puderzucker etc.	•	3 Teel. Krokant
Buntstreusel Puderzucker etc.		Dekor
	Buntstreusel	

Die Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen, restl. Zutaten zugeben und gut verrühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Nach Belieben dekorieren oder einfach mit Puderzucker bestäuben und im Kühlschrank kalt stellen bis die Plätzchen hart sind.