

# Weihnachtsplätzchen Rezepte

## Chocolate Pixies - Schokoladenplätzchen

Anzahl: 60 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Schokolade, Weihnachten

---

125 g Butter	2	geh. TL Backpulver
125 g Kochschokolade	1/2	geh. TL Salz
260 g Mehl	3	Eier (L)
250 g Zucker		Puderzucker; zum Wälzen
50 g Walnüsse; gehackt		

---

Schokolade grob zerkleinern und mit der Butter in der Mikrowelle schmelzen. gut verrühren, leicht abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben. Gesiebtetes, mit Backpulver vermishtes Mehl, Zucker, Walnüsse, Salz und Eier darunter mischen bis eine glatte Masse entsteht. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kaltstellen, damit sich die Masse besser verarbeiten lässt.

Den Backofen auf 150GradC vorheizen.

Kleine Bällchen mit einem Durchmesser von etwa 2,5 cm formen und in gesiebttem Puderzucker wälzen, sie sollen gut mit Puderzucker bedeckt sein.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Bällchen mit einem Abstand von 5 cm darauf legen. 15-18 Minuten backen. Die Bällchen laufen zu Plätzchen auseinander und die Oberfläche reißt auf, dadurch bildet sich ein hübsches Muster.