

Schokoladen-Küsse



Zutaten:	Zubereitung:
40 g Mehl	mit
140 g Speisestärke	in eine Schüssel sieben
¼ Teel Zimt	
40 g Puderzucker	
25 g Kakaopulver	
Mark einer halben Vanilleschote	alles in die Schüssel geben
130 g kalter Butter	in kleinen Stücken zugeben
4 Teel Kakaonibs	ebenfalls zugeben. Erst mit dem Knethaken eines Handrührgerätes, anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem Ende eines dickstieligen Kochlöffels vorsichtig eine kleine Mulde in die Mitte der Kugeln drücken.

Temperatur:	175 Grad Umluft
Backzeit:	12-15 Minuten backen

	Die Plätzchen erst auf dem Blech, dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
100 g Zartbitter-Kuvertüre	im Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen in der Mitte mit der Kuvertüre füllen. Dabei hilft ein Einweg-Spritzbeutel.
Optional: Eine Mokkabohne	jeweils in die Mitte der flüssigen Schokolade drücken.