

# Schokobon-Plätzchen



## Das brauchst du:

300 g	Mehl	* Schüssel
200 g	Butter	* Rührgerät
100 g	Puderzucker	* Teigschaber
1	Ei	* Backblech
Prise	Salz	
32	Schokobons	
100 g	Haselnussglasur	

## So geht´s:

1. Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und Ei zu einem Teig kneten und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig herausnehmen und ein walnussgroßes Teigstück abnehmen und zu einer Kugel rollen.
3. Die Kugel platt drücken und ein Schokobon rein legen.
4. Das Ganze zuklappen und wieder zu einer Kugel rollen.
5. Auf ein Backblech legen und bei 200°C Heißluft ca. 10 - 12 Minuten backen und abkühlen lassen.
6. Nach dem Abkühlen mit flüssiger Haselnussglasur oder Vollmilchschokolade verzieren.

Gesehen: <https://kochtheke.de/schokobon-plaetzchen/>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt