

Weihnachtsbäckerei: Niedliche Schneemann-Plätzchen dazu selbstgemachte heiße Schokolade

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 1603 kcal • Tag 5 kochen

48



Weizenmehl



Puderzucker



Milch



Schokolade 60%



getrocknete Aprikosen



Sultaninen



Kokosraspeln

**GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Zucker*, Wasser*, Butter*

Kochutensilien

1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und
1 kleiner Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Weizenmehl 15)	200 g	300 g	400 g
Puderzucker	100 g	150 g	200 g
Milch 7)	400 g	600 g	800 g
Schokolade 60%	100 g	200 g	200 g
getrocknete Aprikosen 14)	20 g	20 g	20 g
Sultaninen	20 g	20 g	40 g
Kokosraspeln	12 g	18 g	24 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 530 g)
Brennwert	1269 kJ/303 kcal	6707 kJ/1603 kcal
Fett	15,8 g	83,5 g
– davon ges. Fettsäuren	10,3 g	54,4 g
Kohlenhydrate	36,1 g	190,8 g
– davon Zucker	22 g	116,1 g
Eiweiß	4 g	21,1 g
Salz	0,05 g	0,25 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose)

14) Schwefeldioxyde und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Teig herstellen

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

In eine große Schüssel **Mehl** und 50 g [75 g | 100 g] **Zucker*** geben. 125 g [190 g | 250 g] **Butter*** in kleine Stücke schneiden, zu der Schüssel geben und mit den Händen zu einem **Mürbeteig** verkneten.

Falls der **Teig** zu trocken ist, einen Schluck **Milch** dazugeben und weiterkneten.



Toppings vorbereiten

In einer kleinen Pfanne Schokolade und **Milch** zusammen schmelzen lassen und warm halten. Nach Belieben mit **Zucker*** süßen.

Für den **Zuckerguss** in einer kleinen Schüssel **Puderzucker** mit 3 EL [4 EL | 6 EL] **Wasser*** zu einem glatten Guss verrühren.

Sultaninen halbieren und **Aprikosen** in Streifen schneiden.



Plätzchen ausstechen

Arbeitsfläche leicht mit **Mehl** bestreuen.

Teig zu einem Ball formen und mit einem **bemehltem Nudelholz** (oder einer großen Flasche) gleichmäßig ausrollen. Der **Teig** soll ca. 1 cm dick sein.

Mit einem runden Ausstecher oder einem mittelgroßen Glas ca. 10 **Kreise** ausstechen. Dann 10 kleinere **Kreise** ausstechen, sodass 10 „Köpfe“ und 10 „Körper“ entstehen.



Plätzchen dekorieren

Plätzchen ca. 5 Min. abkühlen lassen und dann mit etwas **Zuckerguss** bestreichen.

2 **Sultaninen** als Augen auf jedes kleine **Plätzchen** und 3 **Sultaninen** als Knöpfe auf jedes große **Plätzchen** geben.

Kokosraspeln als Schnee über die **Plätzchen** streuen.



Plätzchen backen

Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 15 – 20 Min. backen, bis sie goldbraun sind.



Letzte Schritte

Schneemann Plätzchen auf einen großen Teller geben. Mit heißer **Schokolade** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

