

DARK CHOCOLATE KNöPFCHEN

Zutaten:

Für ca. 40 Stück

60 g Mehl
120 g Speisestärke
1 Msp. Zimt
40 g Puderzucker
25 g Kakaopulver
Mark einer Vanilleschote
140 g kalte Butter

Zum Garnieren:
ca. 4 EL Himbeer-Konfitüre
80 g Zartbitter-Kuvertüre
1 Handvoll gefrier¬getrocknete Himbeeren

Zubereitung:

Das Mehl mit Speisestärke, Zimt, Puderzucker, Kakaopulver und dem Vanilleschotenmark in eine Schüssel geben und vermischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und hinzugeben. Erst mit den Knethaken eines Handrührgerätes, anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem Ende eines Kochlöffels

vorsichtig eine kleine Mulde in die Mitte der Kugeln drücken und ca. 12-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz auf dem Backblech abkühlen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
Die Himbeer-Konfitüre in einen Spritzbeutel füllen (alternativ einen Teelöffel verwenden) und in jede Plätzchen-Mulde einen Klecks Konfitüre geben.
Anschließend die Kuvertüre schmelzen, etwas abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle geben. Kleine Tropfen in die Mulden drücken. Die gefriergetrockneten Himbeeren zerbröseln und über die Plätzchen streuen.