

AIDA Schoko-Plätzchen



Mit diesen Lieblingsplätzchen schmückt AIDA auch Ihre Adventstafel.



Zutaten Zubereitung

40-50 Plätzchen	(1) Vermengen Sie Mehl, Kakao, beide Zuckerarten und Natron.
	(2) Geben Sie die kalte Butter hinzu und verrühren Sie die Masse.
220-250g Weizenmehl	(3) Nun die Milch hinzugeben und in den Teig rühren. So lange verrühren bis ein gut ausrollbarer Teig entsteht. Gegebenenfalls mehr Mehl hinzufügen.
60g Backkakao	(4) Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Plätzchenausstechern bzw. Buchstabenausstechern Teig ausstechen.
200g Zucker	
170g Butter	
1EL Vanillezucker	
1EL Speisestärke	
Prise Meersalz	(5) Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 170°C Ober/Unterhitze je nach Größe 8-12 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen bzw. nach Belieben dekorieren.
½ TL Natron	
1-2 EL Milch	
Puderzucker zum Bestreuen	

**Unsere AIDA Rezepte finden Sie unter
www.aida.de/rezepttipp**