



Schokoladen Husarenkrapferl

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
300 g 30 g 80 g 170 g 2 50 g 1 geh. TL 1 Schuss	Dinkelvollkornmehl, zentrotan-gemahlen Maisvollkornmehl, zentrotan-gemahlen Bioland-Rübenzucker Butter Eier gemahlene Nüsse Kakao Milch	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät und Knethaken zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Das dauert ca. 2-3 Minuten. • Die Teigbrösel auf die Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen zu einer Teigkugel formen • Die Teigkugel ca 30 Minuten in den Kühlschrank stellen • Backofen auf 180°C Ober- / Unterhitze vorheizen. • Aus dem Plätzchenteig Kugeln (je ca. 15 g) drehen und mit einem Kochlöffel Mulden in die Kugeln drücken. • Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei <u>180°C Ober- / Unterhitze für 15 Minuten</u> backen.
etwas	Schoko Creme	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Backen die Mulden mit Schokocreme befüllen. • evtl noch etwas gehackte Nüsse über die Plätzchen streuen
<p><u>Tipp:</u> auch Haselnusscreme macht sich sehr gut als Füllung</p>		



BIOHOF
Fischer-Illinger