

Das benötigen Sie

250 g	Mehl
180 g	Butter
80 g	Zucker
1/2	Eigelb
1	Messerspitze Zimt
2 gestr. TL	Backpulver
1 Packung	dunkle Schokoladenkuvertüre



Terrassenplätzchen

- 1 Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und 1/2 Stunde ruhen lassen.
- 2 Den Teig gut messerdick auswellen. Zum Auswellen nimmt man am besten etwas Alufolie, damit der Teig nicht am Wellholz kleben bleibt.
- 3 Anschließend werden drei verschieden große Scheiben ausgestochen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen die Plätzchenscheiben auf mittlerer Schiene bei 180 Grad ca. 12 - 15 Minuten hellbraun backen.
- 5 Schokoladenkuvertüre erhitzen.
- 6 Nach dem Erkalten der Plätzchen die geschmolzene Schokoladenkuvertüre zwischen die drei verschieden großen Scheiben streichen.
- 7 Die Plätzchen zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Je nach Geschmack können Sie anstatt der Schokoladenkuvertüre auch Marmelade und Gelee verwenden!

Guten Appetit