



Schokoladenfüllung *Blütenplätzchen mit Ingwer Rezept für ca. 10 Stück inkl. Verzierung

by ♥Sissilys Home



Zutaten

Schokoladenfüllung:

100 g	Kuvertüre dunkel
12 g	100% reines Kokosfett z.B. Palmin (nach Bedarf auch mehr)
1	Prise Chilisalz (wer es nicht mag, einfach weg lassen)
1	Tropfen Balsamico-Essig (wer es nicht mag, einfach weg lassen)
1/2	Vanilleschote

Sonstiges: Einen kleinen Spritzbeutel (oder Linierflasche) mit kleiner Lochtülle zur Verzierung des Schokoladengitters der Plätzchen, Backpapier als Unterlage & Auskühlgitter.

*...wer möchte, kann sich auch eine Spritztüte aus Butterbrotpapier oder Backpapier selber drehen und die Spitze so abschneiden, dass ein kleines Löchlein entsteht... *klümper*

...los geht's...!

Für die Verzierung, die Schokolade mit einem Stück Kokosfett in einem Topf bei niedriger Temperatur langsam zergehen lassen und schön cremig rühren. Die Schokolade mit Chilisalz, Balsamico & Vanilleschote abschmecken. Achtung ! Sie sollte nicht zu flüssig sein, eher cremig. Evtl. mit einem weiteren Stückchen Schokolade aufarbeiten oder auch umgekehrt mit Kokosfett aufarbeiten, wenn die Schokolade zu fest geworden ist. Am Ende immer nochmal abschmecken.

Die noch warme Schokolade auf ein Blütenplätzchen auftragen und ein zweites Blütenplätzchen als Deckel draufsetzen.

Wenn alle Plätzchen gefüllt sind, werden sie noch mit der gleichen Schokoladencreme mit Hilfe einer Spritztüte verziert.

...fertig..♥ !..

Die Plätzchen auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

...danach, ab in eine gut schließende Plätzchendose..!

Tipp♥ Das Backpapier unter das Auskühlgitter legen, so kann die Schokolade ggf. einfach abtropfen und die Plätzchen gut trocknen. [Einen Link](#), wie man sich ganz einfach eine Spritztüte selber herstellen kann, findet ihr am Ende des Beitrages
°Weihnachtsbäckerei mit Eva.&Gaby. Nr. 3 °Blütenplätzchen mit Ingwer.