



Wiener Schokolocken Plätzchen

je nach Größe 16-20 Stück

- 125 g weiche Butter
- 70 g Puderzucker
- 180 g Mehl
- 2 Teel. Backpulver
- 25 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- etwas Vanille
- 70 g Zartbitterschokolade
- ggf. etwas Milch

- 150 g dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Backofen auf 180 Grad vorheizen. 70 g Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Butter und Puderzucker sehr schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren. Jetzt die geschmolzene Schokolade hinzufügen, verrühren und nur so viel Milch (wenn nötig) dazu geben, dass der Teig die richtige Konsistenz zum Spritzen bekommt. Einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle vorbereiten und den Teig einfüllen. Nun spritzt ihr, auf das mit Backpapier belegte Blech, ca. 4 cm lange 'Locken' aus Teig. Lasst genug Abstand, denn sie laufen noch etwas auseinander. Je nach Größe sind sie nach 12-15 Minuten fertig. Lasst die Kekse kurz abkühlen bevor ihr sie vom Blech hebt, denn sie sind sehr zart. Dann legt ihr sie auf ein Kuchengitter und lasst sie vollständig abkühlen.

In der Zeit schmelzt ihr die Kuvertüre. Ich empfehle hier unbedingt hochwertige Kuvertüre zu verwenden, denn sie ist essentiell für den Geschmack der Schokolocken! - Taucht die Kekse jeweils zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade, streift sie am Rand der Schüssel ab und legt sie zum Trocknen auf das Kuchengitter zurück.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>