Schoko-Cornflakes-Plätzchen



Zutaten:

Teig:
125 g Butter
50 g Puderzucker
Mark von 2 Vanilleschoten
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Mehl

Belag:
75 g Cornflakes
100 g Vollmilchschokolade
200 g Zartbitterschokolade
50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:
Für den Teig Butter mit Puderzucker, Vanillemark und Salz zu einer glatten Masse verrühren. Das Ei unterrühren. Mehl sieben und kurz unterkneten. Teig mit Folie zugedeckt 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Den Teig etwa 1/2 Zentimeter dick ausrollen, in Streifen von 4 x 2,5 cm Größe radeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 12 Minuten backen.
Für den Belag die Cornflakes grob zerstoßen. Vollmilch und Zartbitterschokolade hacken. Im Wasserbad auflösen und mit den

Cornflakes mischen.
Die Masse mit 2 Teelöffeln auf die Streifen verteilen und fest werden lassen.
Die geschmolzene weiße Kuvertüre in ein kleines Papiertütchen füllen (oder eine kleine Plastiktüte verwenden, eine winzige Ecke abschneiden), und dünne Streifen über die Plätzchen ziehen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Ina Eilers zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

© lecker-backen.de