Gefüllte Schokoplätzchen



Zutaten:
175 g Butter oder Margarine
150 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eigelb
225 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
25 g Kakao

Füllung:
Schokocreme (z.B. Nutella)

Außerdem:
150 g Zartbitterkuvertüre
20 g Kokosfett

Zubereitung:
Fett schaumig rühren und nach und nach Puderzucker, Vanillinzucker und Eigelb hinzugeben.
Backpulver, Mehl und Kakao vermischen und löffelweise unterrühren. Den Teig in eine Gebäckspritze füllen und im weiten Abstand auf ein Backblech mit Papier spritzen.
Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 10-12 Minuten backen.
Nach dem Backen erkalten lassen.
Auf die Hälfte der Plätzchen die Schokocreme streichen und zusammensetzen.
Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad erwärmen. Eine kleine Spritztüte formen und die Kuvertüre einfüllen. Eine winzige Ecke abschneiden und die Plätzchen damit verzieren. Auf ein Backpapier legen und die Glasur fest werden lassen.