



Butterkeks - Schokoladen Plätzchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Kinderleicht und doch so... lecker

Zutaten

- Für ca. 20 Stück:
- 400 g Butter Kekse
- 250 g dunkle Schokolade, geschmolzen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

Schritt2

Die Butterkekse grob zerbröckeln und mit dem Stabmixer fein zerkleinern. Mit der geschmolzenen Schokolade mischen und 1 1/2 cm dick mit dem Rollholz quadratisch ausrollen.

Schritt3

Mit Ausstechern beliebige Größen und Formen (z. B. Herzen, runde Plätzchen etc.) ausstechen.

Schritt4

Ca. 2 Stunden kalt stellen, fest werden lassen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** dunkle schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/butterkeks-schokoladen-plaetzchen/>