



Sandwich-Plätzchen mit kinder bueno

Vorbereitungszeit: 40 Min. **Gesamtzeit:** 60 Min.

Portionen: 12 **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

Utensilien: große Rührschüssel, Schneebesen oder Handmixer, Teigrolle, Backblech, Backpapier, Stern-Ausstechform, kleiner Topf (für das Wasserbad), Esslöffel

Zutaten:

Für die Plätzchen:

- 200 g Vollkornmehl
- 2 EL Kakao
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 60 ml Pflanzenöl

- 2 EL Erdnussbutter
- 2 kinder bueno

Für die Dekoration:

- 100 g dunkle Schokolade
- 1 kinder bueno

Für die Füllung:

- 100 ml Sahne
- 100 g weiße Schokolade

Zubereitung:

1. Kleine Vorbereitung

kinder bueno für die Füllung grob hacken und beiseite stellen.

2. Plätzchenteig zubereiten

In einer großen Rührschüssel das Vollkornmehl, den Kakao und den Zucker vermischen. Die Eier und das Pflanzenöl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Plätzchen ausstechen

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen. Mit einer Stern-Ausstechform Plätzchen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Backen

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft). Die Plätzchen für 10-12 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen.

5. Füllung zubereiten

Die Sahne aufschlagen, bis sie steif ist. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene weiße Schokolade vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben. Anschließend die Erdnussbutter und die gehackten kinder bueno unterrühren.

6. Plätzchen füllen

Die Füllung mit einem Esslöffel auf ein Plätzchen auftragen. Anschließend ein zweites Plätzchen leicht aufdrücken, so dass ein Sandwich entsteht.

7. Dekorieren

Die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Sandwich-Plätzchen zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf ein Backpapier legen. Mit den fein gehackten kinder bueno bestreuen, solange die Schokolade noch feucht ist.

8. Abkühlen lassen

Die Plätzchen vollständig abkühlen lassen, damit die Schokolade fest wird.

Guten Appetit!



Kinder
bueno

