



Endspurt in der Plätzchenbäckerei: Schokokern-Kuller(chen)

Description

Was laut [Sweet Dreams](#)-Rezept 30 niedliche Kullerchen ergeben sollten, sind bei mir 24 proppere „Kuller“ geworden. Irgendwann lerne ich auch noch die richtige Portionierung beim Formen von Kleingebäck ? . Sei's drum, hier kommt eine gute Woche vor Weihnachten noch ein feines Plätzchenrezept für Euch. Denn ob Kullerchen oder Kuller, geschmacklich punkten die Kekse mit seeeehr buttriger Note und – na klar – Schokolade. Die Schokokern-Füllung besteht bei mir zwecks Resteverwertung übrigens einfach nur aus geschmolzener Kuvertüre (ca. 150 – 200 g, je zur Hälfte Vollmilch und weiße) und Deko-Schokoherzen. Ich habe Euch aber hier auch die Original-Füllung aufgeschrieben, die ein bisschen mehr Arbeit macht.

Zutaten für 30 Kullerchen

für den Teig: 140 g weiche Butter // 70 g Zucker // 1 Päckchen Vanillezucker // 1 Prise Salz // 2 Eigelb // 200 g Mehl

für die Füllung laut Rezept: 180 g Zartbitterschokolade // 4 EL Sahne // 1 ½ EL Honig // 30 g Butter

ODER geschmolzene Kuvertüre nach Geschmack



Schokolade in
der
Weihnachtsbäckerei



erchen – oder

Zubereitung

Für den Teig schlägt Ihr mit den Rührstäben des Mixers die weiche Butter mit Zucker und Salz schön hell und cremig auf. Eigelbe unterrühren. Jetzt das Mehl hinzufügen und per Hand oder mit den Knetbalken umkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Sobald Ihr danach weitermachen wollt, könnt Ihr schon mal den Backofen auf 160° (sonst 180°) vorheizen.

Aus dem Teig formt Ihr jetzt ca. 30 (oder weniger... ?) Kugeln. Diese legt Ihr mit etwas Abstand zueinander auf eine mit Backpapier ausgelegte Backbleche. Nun macht Ihr die Vertiefungen für die spätere Schoko-Füllung. Dazu den Stiel eines Holzkochlöffels in Mehl tauchen, leicht abklopfen und in die Kugeln jeweils ein tiefes Loch drücken. Das Loch sollte wirklich recht tief sein, da sie beim Backen wieder etwas "wachsen" – und Ihr wollt ja genug Platz für den Schokokern haben! ? Aber Achtung: Zu eifrig dürft Ihr auch nicht sein, sonst stecht Ihr die Kullerchen glatt wieder durch. Nun ab damit in den Backofen, und zwar für ca. 18 Minuten pro Blech. Ich habe sie etwas kürzer drin gelassen, da ich solche Plätzchen lieber einen Tick heller mag.

Schokokern-Kullerchen
Für die Originalfüllung brecht Ihr die dunkle Schokolade in kleine Stücke und lasst sie zusammen mit Sahne, Honig und Butter über einem warmen Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Die Masse danach in die Vertiefungen der Plätzchen füllen und fest werden lassen. ODER die Variante für **Weihnachten** kann wählen, einfach Eure Lieblingskuvertüre schmelzen und einfüllen. Das kann man natürlich mit einem Spritzbeutel oder einem Gefrierbeutel machen; ich habe die Kuvertüre einfach aus der Wasserbad-Schmelzschale mit Hilfe eines kleinen Löffels platziert. Und, wie Ihr auf den Fotos erkennen könnt, in einem Anfall von weihnachtlichem Deko-Wahn noch Schokoherzchen hinzugefügt. Dunkle Herzen auf die weiße Kuvertüre und weiße Herzen auf die dunkle Kuvertüre. Was bin ich manchmal kreativ ? .

Das war's auch schon. Die Kekse lassen sich gut in einer Blechdose aufbewahren und mit einer Lage Backpapier dazwischen auch stapeln. Lasst es Euch schmecken – gerade im Endspurt vor Weihnachten!

PS: Optisch ganz ähnlich wie diese Kullerchen, aber ohne Schokolade, sind die leckeren [Zimt-Haselnuss-Kugeln](#). Und wer noch mehr Schokolade braucht, sollte DRINGEND die [Spekulatius-Trüffel](#) machen! ?

Category

1. Plätzchen
2. Schokolade

3. Weihnachten

Tags

1. Kuvertüre
2. Plätzchen
3. Schokolade
4. Weihnachten

Date Created

16. Dezember 2013

Author

schokohimmel

default watermark