



Getauchte Schokotropfen

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|-----------------------|--------|
| Butter | 70 g |
| Eier | 1 St. |
| Puderzucker | 60 g |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 120 g |
| Backpulver | 0.5 TL |
| Kakaopulver | 30 g |
| Kuvertüre, zartbitter | 125 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Pürierstab

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und würfeln. In einer Schüssel Butter, Puderzucker, Salz, Ei, Mehl, Backpulver und Kakao zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Stunden kühl stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, Tropfenformen aus dem Teig ausstechen und auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 12–14 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Schokotropfen in die Kuvertüre tauchen. Schokolade fest werden lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 208 kcal |
| Kohlenhydrate | 22 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 11 g |