

Thumbprints mit Schokocreme *

Plätzchen:

225 g Zucker
225 g Butter
2 Eigelbe
2 EL Amaretto
250 g Mehl
125 g Kakaopulver
2 TL Zimtpulver
Mehl, für die Arbeitsfläche
Zucker, zum Rollen

40 Min.

60

+ Back- und
Abkühlzeit

Schokocreme:

150 g Zartbitterkuvertüre
2 EL Butter

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
Zucker zum Rollen

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Zucker in den Mixtopf geben und **20 Sekunden/Stufe 10** pulverisieren. Den Rühraufsatz einsetzen. Die Butter zugeben und **2 Minuten/Stufe 3** cremig schlagen. Eigelbe und Amaretto **20 Sekunden/Stufe 5** unterrühren. Den Rühraufsatz aus dem Gerät nehmen. Das Mehl dazu sieben, Kakao und Zimt zugeben. **40 Sekunden/Stufe 6** verrühren. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte geben und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen abstechen und daraus kleine Bällchen formen. In Zucker rollen und mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem Daumen oder einem Kochlöffelstiel in die Mitte eine Mulde drücken. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, falls nötig nochmal nachformen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Mixtopf säubern.



Die Kuvertüre in den Mixtopf geben und **6 Sekunden/Stufe 8** zerkleinern, anschließend mit dem Spatel nach unten schieben. Butter zugeben und **4 Minuten/50 Grad/Stufe 2** schmelzen und auf 37 Grad Restwärme abkühlen lassen. Je einen kleinen Löffel auf die komplett abgekühlten Thumbprints tupfen.