

Amerikanisches Weihnachtsgebäck

Rezept: Plätzchen im New-York-City-Style



Foto: EMF/Tina Burmann

Die weichen „Chocolate Snowballs“ bringen Abwechslung auf den Weihnachts-Keksteller. Die Zubereitung der süßen Köstlichkeiten dauert gerade mal 30 Minuten. Aber Vorsicht: Genauso schnell sind sie dann unter Umständen auch verputzt.

Das Rezept für zirka 45 „Chocolate Snowballs“

Sie brauchen:

- 70 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Kakaopulver
- 200 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Rum (oder Instant-Kaffee)
- Puderzucker zum Wälzen

Amerikanisches Weihnachtsgebäck: So geht's

1. Die Schokolade auf einer Küchenreibe oder mit Hilfe der Küchenmaschine fein reiben. Mit Mehl, Mandeln und Kakaopulver mischen und beiseite stellen.
2. Die Butter in Stücke schneiden und cremig rühren, dabei nach und nach den Puderzucker zugeben. Zuletzt den Rum oder den Kaffee zugeben und nochmals umrühren. Die Masse sollte nun eine cremig-luftige Konsistenz haben.
3. Die Mehl-Schokoladen-Mischung zur Buttermasse geben und mit dem Löffel zu einem weichen Teig verarbeiten.
4. Den fertigen Teig eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Aus dem Teig – am besten mit Hilfe eines Löffels – kleine walnussgroße Portionen abstechen und zu Bällchen formen.
6. Die Bällchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Auf der mittleren Ofenschiene 15 bis 18 Minuten backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
7. Den Puderzucker in eine Schale geben und die noch warmen Bällchen darin rollen. Der Puderzucker bleibt an den noch warmen Plätzchen haften, so werden aus den Schokobällchen Schneebälle.

Noch mehr Lust auf Plätzchen?

Im Buch „New York Bakery“ von Clara Hansemann gibt es jede Menge Rezepte für außergewöhnliche Kekse direkt aus dem Big Apple. Von Kaffee-Karamell- bis zu Limonen Frischkäse-Keksen. Lassen Sie sich von der amerikanischen Backvielfalt verführen. Edition Michael Fischer, ISBN 978-3-86355-827-7, 15,99 Euro.

