Schoko Puddingplätzchen

Zutaten für 70 Stück

Für den Teig:

- 180 g Weizenmehl
- 180 g Butter (weich)
- 80 g Puderzucker
- 1 Päckchen Schoko-Puddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zum Bestäuben:

- Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 37 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Zubereitung:

1. Siebe das Mehl, den Puderzucker und das Vanillepuddingpulver in eine Schüssel.
2. Füge die Butter und den Vanillezucker hinzu und knete die Zutaten zu einem glatten Teig.
3. Wickle ihn in Frischhaltefolie und lege ihn für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Belege ein Blech mit Backpapier und heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Nimm den Schoko-Puddingplätzchenteig aus dem Kühlschrank. Rolle kleine Kugeln und lege sie auf ein Backblech. Drücke sie mit einer Gabel platt.
6. Backe die Schoko Puddingplätzchen für 12 Minuten im Ofen.
7. Lass sie anschließend abkühlen und bestäube sie mit etwas Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.