Schokoladen-Kirschplätzchen

Zubereitungszeit: **30 Minuten**
Backzeit: **15 Minuten**

Zutaten für 25 Portionen:

150 g	Vollmilchschokolade
60 g	weiche Butter
75 g	Zucker
1	Ei
30 g	Kakaopulver
135 g	Mehl
½ TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Dekoration:

1	Glas Amarena Kirschen (ca. 230 g)
1 EL	Speisestärke

Zubereitung:

1. Schokolade fein hacken.
2. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Das Ei hinzufügen, dann vorsichtig das Kakaopulver unterrühren.
3. Mehl mit dem Backpulver und Salz in einer Schale vermengen, nach und nach zugeben und gut vermengen. Die Schokolade zum Teig geben und mit einem Spatel oder den Knethaken des Mixers unterheben.
4. Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Aus dem Teig mit den Händen kleine Kugeln formen, plattdrücken (ca. 4-5 cm Durchmesser) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dazwischen Platz lassen, da der Teig aufgeht.
6. Für ca. 15 Minuten backen, herausnehmen, für ca. 5 Minuten abkühlen lassen und mit dem Daumen eine kleine Mulde in die Mitte drücken. Kekse dann vollständig auskühlen lassen.

Dekoration:

- Die Amarena Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und den Sirup (ca. 90 ml) auffangen.
- Zum Andicken die Speisestärke in den Sirup einrühren und kurz aufkochen lassen.
- Die Masse mit einem Teelöffel in die Mulde geben und eine Kirsche daraufsetzen.

Tipp:
Für eine Gelierprobe einen kleinen Klecks auf einen Teller geben und kurz abkühlen lassen. Wird das Gelee nicht fest, weiter einkochen lassen.

Schokoinfo
ALLES ÜBER SCHOKOLADE

Pro Portion:
Kcal: 114 | Kj: 503 | Fett: 4,4 g | EW: 1,7 g | KH: 16,7 g