

## **Weihnachtsplätzchen mit weißem und braunem Schokoladenüberzug:**

3 Eier

200 g brauner Zucker

60 g Mehl

2TL Kakaopulver

1 TL Zimt

½ TL gemahlener Kardamom

½ TL Nelkenpulver

½ TL gemahlener Muskat

175 g gemahlene Mandeln

60 g kandierte Früchte, fein gehackt

Für die Garnitur

120 g Schokolade (Zartbitter), geschmolzen und abgekühlt

120 g weiße Schokolade, geschmolzen und abgekühlt

Etwas Kandiszucker

Und so geht's:

Zuerst den Backofen auf 160°C vorheizen.

Dann die Eier und den Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Dreimix schaumig schlagen. Mehl, Kakaopulver, Zimt, Kardamom, Nelkenpulver und Muskat hineinsieben. Dann Mandeln und Früchte zugeben und unterziehen. Den Teig teelöffelweise auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und leicht verstreichen.

Die Plätzchen in den heißen Backofen schieben und ca. 15 - 20 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Kurz auf den Blechen abkühlen lassen, dann auf Kuchengitter geben und ganz auskühlen lassen.

Die Hälfte der Plätzchen in die Zartbitterschokolade und die andere Hälfte in die weiße Schokolade tauchen. Nach Belieben mit Kandiszucker bestreuen, fest werden lassen und servieren.

Reicht für ca. 60 Stück.