

Schoko-Raben

„Der kleine Rabe Socke“, Illustration: A. Rudolph © Thienemann-Esslinger Verlag GmbH, Stuttgart



Für den Teig:

- 125 g Butter · 60 g Zucker
- 1 Ei, geschlagen · 220 g Mehl · 30 g Kakaopulver
- 1/2 TL Backpulver · 1 Prise Salz

Für die Glasur:

- 2 TL Zucker · 3 TL Milch

Für die Füllung:


- 90 ml Sahne · 90 g Schokolade

In einer Schüssel mit dem Handrührgerät Butter und Zucker verrühren, bis die Masse hellgelb wird. Das geschlagene Ei dazugeben. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz in die Schüssel sieben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen, mit der Ausstechform Raben ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Vor dem Backen bekommen die Plätzchen noch eine Glasur. Dazu den Zucker mit der Milch verrühren und die Mischung vorsichtig auf die Plätzchen streichen.

Während die Plätzchen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) im Ofen 10 Minuten lang backen, wird die Füllung vorbereitet. Zuerst die Schokolade in Stücke schneiden, zusammen mit der Sahne in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd langsam schmelzen.

Die fertige Schokosahne in eine Schüssel umschütten und mit dem Handrührgerät nochmals gut durchrühren. Danach die Hälfte der inzwischen abgekühlten Schoko-Raben mit der Füllung bestreichen und einen zweiten Raben daraufsetzen.



Bitte durchpausen
(z. B. Butterbrotpapier),
dann vorsichtig
ausschneiden und als
Schablone auf den Teig
legen. Lass dir beim
Schneiden von einem
Erwachsenen helfen.



Mit den schönsten Geschichten, Liedern, Rezepten, Spielen, Witzen und Sprüchen, wie nur Socke sie erfinden kann.

144 Seiten · 15,00 €
ISBN 978-3-480-23688-6

