



Katzenpfote

Kedi Patisi



250 g Butter
1 ½ Teeläser Puderzucker
1 Pkg Bitterschokolade (80 g)
1 Pkg Vanillezucker
½ TL Salz
1 Ei
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Oberfläche:
½ Pkg Bitterschokolade
1 ½ TL Kokosraspel
Für die Füllung:
1 Teeläser Marmelade

- # Die Bitterschokolade für den Teig zerkleinern und in kleines Töpfchen geben. Dieses Töpfchen in einen grösseren Topf mit kochendem Wasser hineinlegen und die Schokolade zum Schmelzen bringen.
- # Butter, Vanillezucker, Puderzucker, Ei und Salz in eine tiefe Schale geben und danach die geschmolzene Bitterschokolade hinzugeben und mit der Gabel die Zutaten cremig schlagen.
- # Gesiebttes Mehl unter Kneten hinzugeben bis eine Masse entsteht, die mit Sahnepumpe gespritzt werden kann (nicht zu weich).
- # Die Teigmasse in die Sahnepumpe mit einer groben sternförmigen Düse einfüllen . Währenddessen den Backofen auf 185 Grad einstellen.
- # In das Backblech Backpapier einlegen und 3 cm lange Stücke aufspritzen. Im vorgeheizten Backofen 5-10 Minuten backen.
- # Nach dem Abkühlen die flache Seite mit Marmelade bestreichen und mit einem anderen Stück verkleben.
- # Die Spitze der Katzenpfoten zuerst in die geschmolzene Schokolade und anschliessend in die Kokosraspel dunken.
- # Die Plätzchen auf einem Metallrost aushärten lassen und anschliessend im Servierteller servieren.

Tipp: Katzenpfote kann auch ohne Schokolade zubereitet werden.