Neapolitaner

Die Lieblings-Weihnachtsplätzchen aus meiner Kindheit. Schokoladig, aber nicht zu süß. Toll zu Weihnachten!

ca. 40 Kekse

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Butter, weich
- 250 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 50 g Kakaopulver

Außerdem

3 EL Johannisbeeren-Gelee
200 g Zartbitter-Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
4. Die Eier dazugeben und unterrühren.
5. Kakao und Mehl mischen, auf die Eiermasse sieben und unterheben.
6. Den Teig in einen Spitzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tupfen (Durchmesser ca. 2 cm) mit Abstand auf das Backpapier geben. Das funktioniert auch mit einem Teelöffel, doch meistens werden die Tupfen dann größer.
7. Backzeit ca. 15 Minuten
8. Die Schokokreise nach der Backzeit kurz auf dem Papier trocknen lassen, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Die Hälfte der Kekse mit Johannisbeeren-Gelee bestreichen, die andere Hälfte daraufsetzen und leicht andrücken.
10. Die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Kekse zur Hälfte darin eintunken.
11. Nach Wunsch noch mit Streuseln dekorieren oder einfach so trocknen lassen..