Zutaten

90g Mehl
70g Speisestärke
0,5 TL Backpulver
30g Puderzucker
30g Kakaopulver
120g kalte Butter
20 Haselnüsse

Zubereitung

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Puderzucker und Kakao in einer Rührschüssel vermischen. Butter in kleinen Stücken dazu geben und alles zu einem Teig verkneten.

Aus dem Teig 20 Kugeln formen und auf ein Backblech setzen. Mit dem Ende eines Kochlöffels eine kleine Mulde in jede der Kugeln drücken. Legt jeweils eine Haselnuss in die Mulde.

Die Schokoladen-Plätzchen backen nun für etwa 10 Minuten bei 180 Grad Umluft.