

# Nikolausstifel

## ZUTRATEN:

Für den Teig:

150 g Butter, kalt  
80 g Puderzucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Ei  
2 EL Kakao  
350 g Mehl

## Für die Verzierung:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
15 g Kokosfett Bunte Zuckerperlen/-streusel

## ZUBEREITUNG:

Butter in Stücken in den Mixtopf geben. Restliche Teigzutaten zugeben und 1 Min. Teigstufe kneten.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und von Hand nochmal etwas durchkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Teig zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie ausrollen und kleine Stiefeln ausstechen. Auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°) Ober-/Unterhitze blechweise ca. 12-14 Min. backen. In der Zwischenzeit Mixtopf spülen.

Für die Verzierung Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek. Stufe 8 zerkleinern. Kokosfett zugeben und 3 Min. 50°C/Stufe 2 schmelzen .

Die abgekühlten Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen (am besten mit einem Silikonpinsel) und nach Belieben mit Zuckerperlen oder bunten Streuseln verzieren.