



Leckere Grüße zum 1. Advent von KADEL



Sehr geehrte Damen und Herren,

sind Sie auch bereits in Weihnachtsstimmung und zählen die Tage bis zum Heiligen Abend?

Mit dem 1. Advent beginnt die freudige Vorbereitung auf das kommende Weihnachtsfest. Traditionell wird die erste Kerze des Adventskranzes angezündet und die ersten Türchen des Adventskalenders warten darauf geöffnet zu werden.

Der Advent ist für viele die schönste, aber auch stressigste Zeit im Jahr. Im Büro ist vor den Feiertagen noch vieles zu erledigen, und auch zu Hause muss einiges getan werden. Allerdings möchten die Wenigsten auf den frischen Duft von Plätzchen und die wundervolle Stimmung, die in der Luft liegt, verzichten. Ganz zu schweigen von den funkelnden und leuchtenden Dekorationen, welche man nun überall bestaunen kann.

Damit Sie diese Zeit im Kreise Ihrer Liebsten in vollen Zügen genießen können und nicht unnötig lange in der Küche stehen müssen, schicken wir Ihnen ein leckeres und v.a. schnelles Plätzchenrezept.

In diesem Sinne wünscht Ihnen das gesamte KADEL Team einen besinnlichen ersten Advent sowie viel Spaß beim Nachbacken und Genießen der „**Schokoladen Knusperlis**“.



Zutaten für 45 Schokoladen-Knusperlis:

- 250 g Mehl
- 20 g Kakao
- 1 gestrichene(r) TL Backpulver
- 125 g Zucker
- Salz
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei (Gr. M)
- 3 EL Schokoladenlikör oder Rum
- 50 g + 25 g Schokotröpfchen
- Backpapier



Zubereitung:

Dauer: ca. 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, 1 Prise Salz, Butter in Flöckchen, Ei und Likör erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten.

2. 50 g Schokotröpfchen darunterkneten.

3. Aus dem Teig 2 Rollen (à ca. 4 cm Ø) formen und in je ca. 22 Scheiben schneiden. Auf die Backbleche legen. 25 g Schoko-tröpfchen darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 8 Minuten backen.

4. Auskühlen lassen.

Quelle Rezept und Bild: www.lecker.de

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldungen unter koerner-quintel@kadel.de oder 06201 – 944524.

Ihr KADEL Team

Wird Ihnen der Newsletter nicht korrekt angezeigt? [Klicken Sie bitte hier!](#)

Der Newsletter ist ein kostenloser Service für alle Kunden von KADEL. Wenn Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, können Sie ihn [hier abbestellen](#).

