

**Rüdiger G. Behrens**  
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## **Chili-Schoko-Dukaten**

Zutaten für ca. 90 Stück, je nach Größe

400 g Mehl  
2 TL Backpulver  
40 g Kakaopulver  
2 TL Chiliflocken oder Chilipulver  
½ TL Salz  
320 g weiche Butter  
220 g Zucker  
Mehl zum Bearbeiten  
1 EL Kakaopulver

Das Mehl mit Backpulver, Kakao, Chiliflocken und Salz mischen.  
Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine etwas 3 Minuten gleichmäßig cremig aufschlagen.  
Die Mehlmischung nach und nach unterrühren, zum Schluss die Mehlmischung evtl. mit den Händen unterkneten. Den Teig abgedeckt für etwa 30 Minuten kalt stellen.  
Den Backofen auf 180 °C, Umluft auf 160 °C, Gas Stufe 3 vorheizen.  
Den Teig auswellen und kreisrunde Dukaten mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Die Dukaten auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Die Plätzchen im Ofen etwas 10 Minuten backen, dann auf Kuchengittern abkühlen lassen und etwas Kakao über die Plätzchen sieben.  
Anschließend auf die erkalteten Dukaten die Tortenfotos legen.