



Super schokoladige Kekse selbermachen



Rezeptinfo

Zutaten für 15 Kekse

Zubereitungszeit: 10 Min. + 20 Min. Kühlzeit + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 729 kJ, 174 kcal, 21,9 g Kohlenhydrate, 2,7 g Eiweiß, 8,4 g Fett, 27,1 mg Cholesterin, 1,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Wenn wir Schokokekse backen, dann richtig! Nicht nur mit einer Portion Schokolade, auch nicht mit zwei – nein, es sind drei! In keinen Keks passt mehr Schokolade als in unsere Triple Chocolate Cookies!

Step 1:

Zuerst rührst du die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig. Das Ei unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.

Step 2:

In einer separaten Schüssel das Mehl, den Kakao, das Backpulver und das Salz vermischen, zur Butter-Ei-Mischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Schokotröpfchen unter den Teig mischen.

Step 3:

Nun formst du aus dem Teig 15 Kugeln und legst diese auf einen Teller. Die Kugeln nun für 20 Minuten ins Gefrierfach geben. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Nach 20 Minuten die Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Lass genügend Abstand zwischen den Teigkugeln, da die Kekse noch sehr auseinanderlaufen. Nun die Kekse für 10 Minuten backen, das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Kekse für weitere 10 Minuten auf dem Blech ruhen lassen. Dann kannst du die Kekse vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Zutaten

Menge

70 g	weiche Butter
130 g	brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Ei
130 g	Mehl
30 g	Backkakao
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
80 g	Zartbitter Chocolate Chips
	(Schokotröpfchen)
50 g	Vollmilch Chocolate Chips
50 g	weiße Chocolate Chips

Tipp

Die Teigkugeln sind im Tiefkühlfach bis zu drei Monate haltbar. Einfach 20 Minuten vor dem Backen aus der Tiefkühlfach nehmen und dann wie im Rezept beschrieben backen.