



Schokokekse



Felix

Rezeptinfo

Zutaten für 10 große Kekse

Zubereitungszeit: ca. 10 Min. ⌚

+ 60 Min. Kühlzeit + 15 Min. Backzeit

Je Portion: 1161 kJ, 277 kcal, 27 g Kohlenhydrate,
6 g Eiweiß, 17 g Fett, 50 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: |

Kosten: €

veggie

Zubereitung

Step 1:

Zuerst gibst du Butter, Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel und schlägst alles schaumig. Nun kannst du das Ei unterrühren.

Step 2:

Dann Mehl, gemahlene Nüsse, Backpulver und Kakao mischen und nach und nach unter den Teig geben. Nun eine Prise Salz und Zimt dazu geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhalte-Folie einwickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Step 3:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Step 4:

Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Nun kannst du die Kekse ausstechen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten und nochmals ausrollen und ausstechen.

Step 5:

Die Kekse im vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten backen. Anschließend die Kekse aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Zutaten

Menge

120 g	Butter, Zimmertemperatur
100 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Ei
200 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
1/2 TL	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
1	Prise Salz
1/2 TL	Zimt