

Schokoladenkekse



Rezept

Benötigtes Material:

270 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver,
200 g brauner Rohrzucker, 200 g weiche Butter,
2 große Eier, 400 g Zartbitterschokolade,
Silikonform Weihnachtsplättchen

Benötigtes Werkzeug:

Mixer, Ofen,
Löffel, Messer

Schokoladenkekse

Zutaten:

270 g Mehl,
1 Prise Salz,
1 TL Backpulver,
200 g brauner Rohrzucker,
200 g weiche Butter,
2 große Eier,
400 g Zartbitterschokolade



Ein raffiniertes Rezept für alle Schokoladen- und Kekseliebhaber. Auf die Butterkekse werden süße Schokoladenplättchen mit Weihnachtsmotiven aufgeklebt. Guten Appetit!



* Bereits **einige Stunden** vorher die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

* Das **Mehl** mit dem **Salz** und dem Backpulver vermischen. Die sehr weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben und mit einem Rührgerät mindestens 5 Minuten mixen.

* Das Mehl hinzufügen und zu einem Teig verrühren.



* Mit einem Esslöffel setzt du kleine, längliche Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Dabei genügend Abstand zwischen den Häufchen lassen, da diese zerfließen! Das Blech in den vorgeheizten Ofen (180 °C) geben und 8-10 Minuten backen.

* Wenn die Kekse leicht gebräunt sind und duften, herausnehmen und sofort mit einem spitzen Messer aus jedem Keks ein ca. 65 x 35 mm großes Rechteck ausschneiden. Das muss gleich nach dem Backen passieren, sonst können die Ränder „ausreißen“. Anschließend lässt du die Rechtecke komplett auskühlen.

* In der Zwischenzeit lässt du die Schokolade im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen. Mit einem Teelöffel füllst du sie vorsichtig in die Silikonform (nicht zu voll füllen). Die Schokolade braucht einige Zeit um hart zu werden - schneller geht's in der Tiefkühltruhe bzw. dem Kühlschrank. Wenn die Schokolplättchen kalt sind, vorsichtig aus der Form lösen und mit einem kleinen Klecks flüssiger Schokolade auf das Rechteck kleben. Wirklich nur ein Klecks - sonst schmilzt die warme Schokolade das Plättchen!



Tipp: Die Keksreste für einen Trifle verwenden oder mit etwas Sauerrahm zu witzigen Cake-Pops formen!



Benötigtes Material:

270 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver,
200 g brauner Rohrzucker, 200 g weiche Butter,
2 große Eier, 400 g Zartbitterschokolade,
Silikonform Weihnachtsplättchen

Benötigtes Werkzeug:

Mixer, Ofen,
Löffel, Messer