

Lebkuchen - Cookies

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 60 Stück

240	Gramm	Zartbitter-Schokolade
1		Vanilleschote
160	Gramm	Butter
120	Gramm	Brauner Rohrzucker
1		Ei (Größe M)
1/2	Pack.	Backpulver
2	Teel.	Lebkuchengewürz
120	Gramm	Zucker
80	Gramm	Gehackte Haselnusskerne
200	Gramm	Mehl

Anleitung:

Vorbereitungszeit: 25 Minuten - Backzeit:10 Minuten

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Schokolade fein hacken. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausstreichen. Butter und braunen Rohrzucker etwa 2 Minuten aufschlagen. Das Ei einrühren. Schokostückchen, Vanillemark, Backpulver, Lebkuchengewürz, Zucker, Haselnüsse, Mehl und 1 EL Wasser vermischen und unter die Buttercreme ziehen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen darauf setzen und im Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 10 Minuten backen.

TIPP: Brauner Rohrzucker macht die Kekse besonders aromatisch. Wer ihn nicht bekommt: Weißer Kristallzucker geht auch.