

# Chili - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

		Feurige Kekse für Chililiebhaber
115	Gramm	Butter, weich
115	Gramm	Rohrzucker
2		Ei(er)
225	Gramm	Mehl
150	Gramm	Schokolade (Zartbitter)
1		Chilischote(n), frisch
1	Pack.	Vanillezucker

## Anleitung:

Frische Chilischoten halbieren und entkernen (Gummihandschuhe!). Chilis zusammen mit dem Zucker im Mixer zerkleinern bis ein sehr feiner Zuckerstaub entsteht (Vorsicht - scharf!). Butter schaumig rühren, Chilizucker, Vanillezucker und Eier unterrühren. Schokolade fein reiben und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss Mehl zufügen und mit einem Löffel kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen (dabei genug Abstand lassen da Teig noch etwas auseinander läuft). Im vorgeheizten Rohr bei 190° C ungefähr 10-15 Minuten backen.

Tipp: Statt frischer Chilischoten können auch getrocknete Schoten genommen, Vollkornmehl verwendet oder am Schluss noch extra Schokotropfen untergerührt werden.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten