

## Haselnuss - Schokokekse.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

*SCHOKOKEKS, ECHT LECKER!*

---

350	Gramm	Mehl
1	Teel.	Natron
1/4	Teel.	Salz
50	Gramm	Kakaopulver
400	Gramm	Weisse Schokolade
220	Gramm	Butter
320	Gramm	Zucker
2	Essl.	Zuckerrübensirup
2		Eier
1	Pack.	Bourbon-Vanillezucker
2	Essl.	Milch
120	Gramm	Haselnusskerne

### Anleitung:

Mehl, Natron, Salz und Kakaopulver vermischen. Die Schokolade zerkleinern. Die Butter in einer grossen Schüssel cremig rühren und unter ständigem Rühren den Zucker zugeben. Nacheinander den Sirup, die Eier und zuletzt den Vanillezucker und die Milch unterrühren. Die Mehlmischung anschliessend zu der Buttermischung geben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Schliesslich die Schokoladenstücke und die Haselnüsse begeben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech etwa 4 cm grosse Bällchen formen und bei ca. 190°C 10 bis 12 Minuten ausbacken.