

Kakao-Kekse mit Braunem Zucker

Kategorien: Plätzchen, O.Ei, Teig

Zutaten für: 25-30 Portionen

OHNE EI

350	Gramm	Mehl
150	Gramm	Rohrzucker
50	Gramm	Backkakao
250	Gramm	Butter, weiche
		Garnitur :
		Zartbitterkuvertüre

Anleitung:

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut durchrühren. Die weiche Butter untermengen und dann zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in zwei Hälften teilen und ca. 5 cm dicke Rollen daraus formen. In Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Von den Rollen 1 cm breite Kekse schneiden und diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 9 min auf der mittleren Stufe backen.

Die Kekse auf dem Backblech auskühlen lassen. Am besten auf einem Abkühlgitter. Danach nach Belieben mit Kuvertüre verzieren.

Tipp: Die Kekse bitte erst nach dem Abkühlen bewegen. Wenn sie heiß sind, sind sie noch weich und zerbrechen.