

Schokoladen - Kekse 2

Kategorien: Plätzchen, Teig, Schokolade

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Vollmilchschokolade
125	Gramm	Weiche Butter
200	Gramm	Zucker
350	Gramm	Mehl
100	Gramm	Kokosflocken
1		Ei
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Vanillearoma
1	Teel.	Zitronenschale (bzw. entsprechend Aroma) Kakaopulver

Anleitung:

Leckere Schokokekse, passen hervorragend zu Kaffeekränzchen oder Weihnachts-Glühwein-Sessions. Man braucht etwas Geduld zum Rollen der einzelnen Kekse, also am besten die Arbeit auf mehrere Leute verteilen ;-). Die Schokolade mit einem großen Küchenmesser hacken, es muss allerdings nicht superklein sein.

Butter, Zucker und Vanillearoma cremig verrühren. Wichtig ist, dass die Butter wirklich weich ist, weil der Teig ziemlich trocken wird und sich deswegen schlecht zu einer Masse verbindet.

Nach und nach rührt man nun das Ei, Mehl und Backpulver, Schokolade, Kokosflocken und die Zitronenschalen unter. Dabei entsteht weniger ein gleichmäßiger Teig als vielmehr eine krümelige Masse.

Jetzt heizt man den Backofen vor und legt zwei Backbleche mit Papier aus, auf denen dann die Kekse platziert werden. Aus der Masse formt man kleine Kugeln, möglichst alle von der selben Größe und drückt sie auf dem Backblech etwas flach - allerdings nicht zu flach, damit die Kekse beim Backen nicht zu hart werden.

Die Backzeit beträgt etwa 15 Minuten. Man kann auch vorsichtshalber zuerst ein Blech allein backen, währenddessen die Kekse fürs zweite Blech formen und dann vorm Backen des zweiten Blechs erstmal testen, ob die erste Fuhre der Kekse nicht zu hart geworden ist.

Wenn die Kekse bereits ausgekühlt sind, kann man sie mit Kakaopulver bestreuen.