

Schokoladen Kekse.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Zartbitter-Schokolade
125	Gramm	Mehl
65	Gramm	Speisestärke
65	Gramm	Mandeln (gemahlen) (oder Haselnüsse)
90	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Gemahlener Zimt
1/2	Teel.	Nelke
125	Gramm	Margarine (oder Butter)

Anleitung:

1. Schritt Die Schokolade wirklich ganz fein raspeln. Gegebenen Falls nochmal mit dem Messer nach arbeiten und die Raspel ganz fein hacken, so dass es fast eine mehlintige Konsistenz bekommt. Die Schokolade nun mit dem Mehl, der Speisestärke, den Mandeln oder Haselnüsse, dem Zucker, Zimt und Nelken gründlich vermengen. Nun die Butter oder Margarine in Stücke schneiden und schnell mit der Schokoladen-Mehl-Mischung verkneten. Teig für 15 Minuten in den Kühlschrank zu geben.

2. Schritt In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Butter oder Margarine einfetten und mit Mehl bestäuben oder einfach Backpapier drauf legen. Nun die Teigmasse aus dem Kühlschrank nehmen und schnell zu einer Schlange rollen und in Scheiben schneiden. Die Schokoladenkekse auf den Backblech legen und circa 15 Minuten backen. Vorsichtig nicht zu lange, sonst werden die hart! Raus nehmen und abkühlen lassen und dann in geschmolzener Schokolade zur Hälfte eintauchen und auf Backpapier legen und abkühlen lassen. Alternative, nicht in Schokolade eintauchen sondern auf jedes mit der flüssigen Schokolade eine Spirale auf jedes Plätzchen spritzen und ein Paar Silberperlen auf die Spirale setzen, gut trocknen lassen.