

Schokoladenkekse mit Weicher Füllung

Kategorien: Plätzchen, Rührteig

Zutaten für: 30 Kekse

180	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
2		Eigelb
250	Gramm	Mehl
5	Gramm	Backpulver
30	Gramm	Kakaopulver
1	Tafel	Schokolade (Zartbitter ist am besten!)

Anleitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, die Dotter darunterschlagen, Mehl, Backpulver und Kakaopulver hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teige eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.

Backrohr auf 190°C vorheizen. Den Teig dünn ausrollen und mit 2 verschieden großen runden Keksausstechern (ca. 5 und 6 cm) jeweils gleich viele Scheiben ausstechen. Auf die kleinen Scheiben jeweils ein Stück Schokolade geben, das größere darüber legen und gut festdrücken. Wenn der Teig etwas bricht, macht das gar nichts. Dann schaut es zumindest selbst gemacht aus.

Man sollte nur darauf achten, dass beim Backen keine Schokolade auslaufen kann.

Die Kekse ca. 10 Minuten backen. Warm oder abgekühlt essen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten