

## Ravioli - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Profi

Zutaten für: 60 Stück

			Zubereitungszeit 45 Min
250	Gramm	Margarine	
250	Gramm	Zucker	
		Und	
1		Ei	
		Und verrühren	
470	Gramm	Mehl	
1	Teel.	Backpulver	
<hr/> <i>UND</i>			
1	Prise	Salz	
		Mischen und unter die Fett-Zucker-Masse kneten	
		Teig vierteln und jeweils zwischen	
1	Stück	Backpapier	
<hr/> <i>UND</i>			
1	Stück	Frischhaltefolie	
4		Mm dick ausrollen; ca.	
		Abdecken und ca. 1 Std. kalt stellen	
2	Tafeln	(à 100 g) Vollmilchschokolade	
		In Stücke teilen	

### Anleitung:

Backofen auf 190°C vorheizen. Auf zwei Teigplatten jeweils 25 Stückchen Schokolade im Abstand von 3 cm verteilen. Dann jeweils eine Teigplatte darauf legen und den Teig zwischen den Schokoladenstückchen gut andrücken.

Mit einem Teigrädchen die "Ravioli" ausradeln und auf ein mit 1 Stück Backpapier belegtes Backblech legen. Aus den Teigresten und der Schokolade ca. 10 weitere "Ravioli" zubereiten. Im Backofen auf der mittleren Schiene 12-14 Min. backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Nährwerte für 1 Portion: 30 Portionen - Eiweiß: 1 g,  
Kohlenhydrate: 11 g, Fett: 4 g Brennwert: 386 kJ (92 kcal)