

Zimtige Haselnuss-Kakao-Kekse.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Top

Zutaten für: 120 Portionen

400	Gramm	Mehl
200	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
2		Ei(er)
250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
2	Teel.	Zimtpulver
2	Teel.	Kakaopulver
1	Prise	Salz
1	Beutel	Backpulver
1	Beutel	Vanillepuddingpulver
		N. B. Kuvertüre

Anleitung:

Alle Zutaten außer Kuvertüre gut miteinander verkneten. Ich mische immer erst alle losen Zutaten zusammen und gebe dann Butter und Eier hinzu.

Da der Teig recht klebrig ist, eignet er sich besser zum Kugeln rollen, als zum Ausstechen. Ich rolle immer ca. 2,5 cm kleine Kugeln und drücke sie dann auf dem Blech einmal mit dem Finger ein.

Dann kommt das Blech für 5 - 8 Minuten, je nach Größe der Kekse, bei ca. 180°C Umluft in den Backofen.

Die Kekse sind wenig süß. Wer es lieber süßer mag, passt den Zucker nach Geschmack an oder verwendet zusätzlich Vanillezucker. Es schmeckt auch sehr lecker, wenn man sie zur Hälfte in Kuvertüre tunkt.

Die Angaben reichen für ca. 120 Kekse.