Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Weiche Schokoladekekse

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Fingerfood | Kekse | Kinder | Vegetarisch | Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Kakao, Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermischen. Butter, braunen und weißen Zucker, Salz und Vanillezucker sehr cremig rühren. Mehl-Kakao-Mischung und Schokoladenstückchen nur kurz einrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt. Teig in zwei Rollen teilen und drei Stunden kühlen.
Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Von den Rollen etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und auf das Blech legen. Ca. 12 Minuten backen. Die Kekse müssen noch weich sein. Vorsichtig auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Zutaten

- 160 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 1/2 TL Backpulver
- 150 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 50 g Zucker, weiß
- 1/4 TL feines Seesalz
- 1 TL Vanillezucker
- 140 g Bensdorp Haushaltsschokolade, gehackt