

Schokoladenkekse

Für ca. 20 Kekse

Zutaten

200 g Mehl
85 g Backkakao
1 TL Salz
1 TL Backpulver
115 g Butter, geschmolzen
170 g Zucker
115 g brauner Zucker
3 Eier

Puderzucker, zum Rollen

Zubereitung

Zuerst das Mehl, den Backkakao, das Salz und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen. Als nächstes die geschmolzene Butter, den Zucker und die Eier in einer mittelgroßen Schüssel mixen. Wenn es gut vermischt ist, alles über die trockenen Zutaten geben und mixen, bis wieder alles gut vermischt ist. Die Schüssel abdecken und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Puderzucker in eine kleine Schüssel geben. Aus dem gekühlten Teig nun ca. 20 kleine Bälle rollen. Wenn der Teig zu klebrig ist, kann es helfen die Hände ein bisschen anzufeuchten.

Die 20 kleinen Bälle im Puderzucker wälzen, sodass sie komplett mit Puderzucker überzogen sind. Dieser Vorgang kann noch ein zweites Mal durchgeführt werden. Die Bällchen anschließend mit ein wenig Abstand auf das vorbereitete Backblech legen und die Kekse in den Ofen schieben. Nach ca. 14 Minuten sollten die Risse gut zu erkennen und die Kekse gut aufgegangen sein. Aus dem Ofen nehmen, auf dem Backblech auskühlen lassen und anschließend genießen.

Guten Appetit!