

SCHOKO-KEKSE

Utensilien:

Frischhaltefolie
Teigrolle
Schüssel
Stechformen

Teig-Zutaten:

270 g Mehl
150 g kalte Butter
120 g Puderzucker
50 g Backkakao (ungesüßt)
2 Eier
1 Prise Salz
Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Deko:

Kuvertüre zum Ausgarnieren
Etwas Puderzucker und Wasser für eine Glasur
Marmelade
Zuckerperlen

Schritt 1 – Teig

Puderzucker, Mehl, Salz und Kakao mischen. Butter in Stückchen und die Eier zugeben. Den Teig mit den Händen glatt kneten. Dann in Folie wickeln und etwas plattdrücken. 30 min kaltstellen.

Schritt 2 – Backen

Teig auf ca. 3 mm ausrollen. Kekse ausstechen und 7-10 min auf 180 Grad (Umluft 160) backen.

Schritt 3 – Dekorieren

Kekse auskühlen lassen. Nun können die Kekse beliebig dekoriert werden.

Tipp:

Verfeinere den Teig mit 1 TL Zimt, um den Keksen eine noch weihnachtlichere Note zu verleihen.