

Fini's Feinstes Schokokekse mit Glasur

Kuchen & Gebäck

Kekse

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Teig dünn ausrollen und mit Keksausstecher deiner Wahl ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze 10 Minuten backen. Danach die Schokoglasur schmelzen und die fertiggebackenen Kekse mit der Glasur überziehen. Zum Schluss noch Krokant, Nüsse oder Cranberrys zum Verzieren verwenden. Fini's Tipp: Die Schokokekse mit Kirschmarmelade bestreichen und ein Keks mit Glasur darauflegen. Fertig sind die Schoko-Kirsch-Kekse.



ZUTATEN

300 g Fini's Feinstes Weizenmehl Glatt

200 g Butter

100 g Staubzucker

1 Ei

50 g Kakao

75 g geschmolzene Schokolade

Für die Glasur:

Geschmolzene Schokolade

Zum Verzieren:

Krokant oder Nüsse