



## Megaschokoladige Schokokekse

### ergibt ca. 20 Kekse

Die Butter und die Schokolade zusammen im Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann die etwas abgekühlte Schoko-Butter-Mischung unterrühren, Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Teighäufchen esslöffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und genügend Abstand lassen, da der Teig ziemlich auseinander geht.

Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C 10 bis 12 Minuten backen. Die Kekse sind dann noch weich, aber beim Abkühlen werden sie richtig fest, erst dann in Dosen tun, weil sie sonst zerbröseln. Ergibt ca. 20 Kekse. Sie sind knusprig, aber noch einen Tick schokoladig feucht.

Auch bei Kindern immer sehr beliebt!

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 3311



### Zutaten für 1 Portionen:

<b>175 g</b>	Mehl, Type 405
--------------	----------------

<b>1 EL</b>	Backpulver
-------------	------------

<b>125 g</b>	Butter
--------------	--------

<b>150 g</b>	Zucker
--------------	--------

<b>1</b>	Ei(er)
----------	--------

<b>200 g</b>	Schokolade, Zartbitter
--------------	------------------------

**Rezept von: sweetcake84**