

# Schoko kekse



## Zutaten:

### Für den Knetteig:

- 250 gramm Butter
- 140 gramm Zucker
- 100 gramm Rohr zucker
- 1 prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 gramm Zartbitter schokolade
- 2 Eier 300 gramm Mehl

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Knetteig in eine Schüssel geben, rasch zusammenkneten und zur Seite stellen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Butter zusammen mit dem weißen und braunen Zucker schaumig rühren. Salz und Vanillezucker hinzufügen. Die Schokolade schmelzen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dem Teig zugeben. Das Ei hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen und mit dem Teig verrühren. Die Schokotropfchen mit dem Teig vermischen. Pro Backblech 12 gleichmäßig große Teigkugeln auf das Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen nacheinander 16 Minuten backen. Die gebackenen Schokokekse abkühlen lassen und dann vom Backpapier lösen. Inhaltsverzeichnis

Backzeit: ca. 1 Stunde 30 Minuten

Hier kannst du nach andere Rezepten suchen: [chefkoch!](#)