



Glutenfreie Schoko-Kekse

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	225 g
Kuvertüre, zartbitter	150 g
Mehl, glutenfrei	250 g
Backpulver	1 TL
Salz	1 TL
Eier	2 St.
Brauner Zucker	200 g
Zucker	70 g
Vanillinzucker	1 TL
Meersalz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken

1. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Inzwischen Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen. Mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken Eier, Rohrzucker, Zucker und Vanillinzucker unterrühren. Unter langsamem Rühren Butter untermischen, sobald der Teig glatt gerührt ist, Kuvertüre unterheben. Keksmasse zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Backofen auf 190 °C (Ober/-Unterhitze) vorheizen. Mit einem Eiscreme-Portionierer oder Löffel kugelförmige Portionen vom Keksteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Glutenfreie Schoko-Kekse im Backofen ca. 10 Min. goldbraun backen. Schoko-Kekse abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der glutenfreie Schoko-Keks-Teig lässt sich drei Tage im Voraus herstellen und zugedeckt im Kühlschrank lagern. Vor dem Backen den glutenfreien Schoko-Keks-Teig bei Zimmertemperatur temperieren lassen und dann formen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1155 kcal
Kohlenhydrate	135 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	64 g