



Glutenfreie Schoko-Kekse

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	75 g
Zucker	100 g
Vanillinzucker	1 TL
Mehl, glutenfrei	150 g
Kakaopulver	20 g
Backpulver	1 TL
Raspelschokolade, zartbitter	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig schlagen. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Raspelschokolade zugeben und kurz unterkneten.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen. Ca. 16 Cookies abschneiden, mit reichlich Abstand auf Backblechen mit Backpapier verteilen und leicht flach drücken (ca. 6 cm Durchmesser).
3. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei ca. 12 Min. backen, bis die glutenfreien Schokoladen-Kekse knusprig werden und bräunen. Abkühlen lassen und in luftdicht schließenden Dosen aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	205 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g