Haselnuss-Schoko-Kekse

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	125 g
Zucker	100 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	180 g
Backpulver	1 TL
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Schokolade, Zartbitter	250 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. In einer Schüssel Butter mit Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und Haselnüssen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kühl stellen.

2. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausstechen. Auf Bleche legen und im Backofen ca. 20 Min. backen. Kekse auskühlen lassen.

3. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen.

4. Kekse auf eine Gabel gelegt in die Schokolade tauchen, sodass sie an der Unterseite und rund um den Rand damit überzogen werden. Haselnuss-Schoko-Kekse auf Backpapier trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	258 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g