

Rezept für gute Schokoladenweihnachtskekse – Zum Nachkochen/backen

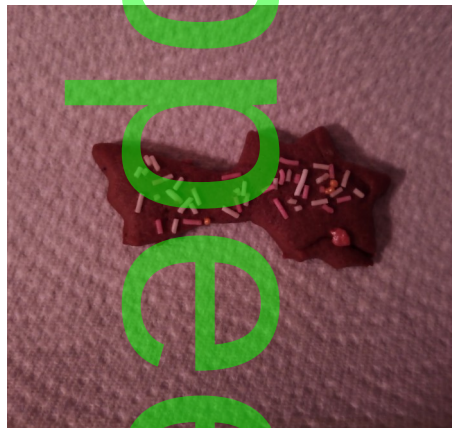
Zutaten:

- 250 g Butter
- 1 TL Backpulver
- 3 Gläser Mehl
- 100 g Zucker®
- eine Prise Salz®
- 3 Eier (von Hühnern)
- Frischhaltefolie
- 3 EL Kakaopulver

(Wenn man normale Kekse möchte(ohne Kakao), kann man das Kakaopulver auslassen :))

Zubereitung:

1. Butter in kleine Stücke schneiden, damit sie schneller schmilzt.
2. Eier mit Zucker in einem Mixer mit Rührbesenaufsatz schlagen, bis ein fester Schaum entsteht.
3. Vorsichtig die Butter dazugeben und weiter mischen.
4. Mehl, Salz und Backpulver in einer anderen Schüssel zusammenmischen.
5. Die Mehl, Salz und Backpulver-Mischung zu der Eier, Zucker und Butter-Mischung sieben.
6. Alles gut mit dem Knethaken-Aufsatz verrühren.
7. Teig zu einer Kugel formen.
8. In Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten lang in den Kühlschrank® stellen.
9. Nach den 30 Minuten den Backofen (190°C Ober- Unterhitze) vorheizen.
10. Teig auf bemehlter Oberfläche mit einem Nudelwalker ausrollen und austechen.
11. Nach belieben verzieren und im Backofen(190°C Ober- Unterhitze) für 15 Minuten backen.



Guten Appetit