

Schokokekse für Kobolde

Ihr braucht für ungefähr 25 Kekse:

- 250 Gramm weiche Butter
- 250 Gramm braunen Zucker
- 2 Eier und eine Prise Salz
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 350 Gramm Mehl
- 2 Tafeln dunkle und 1 Tafel weiße Schokolade (zerhackt)



Und so geht's:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, die Eier dazu, dann Mehl mit Backpulver und zwei Drittel der Schokolade.
2. Der Teig soll mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen.
3. Teelöffelweise den Teig mit Abstand auf ein gefettetes Blech geben, mit der restlichen Schokolade bestreuen und flach drücken.
4. Bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) etwa 12 bis 15 Minuten backen.



Übrigens: Kobolde mögen die hell gebackenen Kekse am liebsten!