

# Einfache Schokoladen-Kekse

## Zutaten



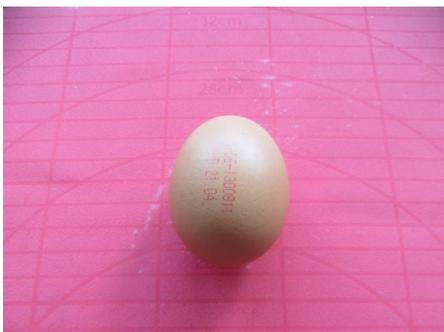
300 g Mehl



150 g Butter



100 g Zucker



2 Eier

# Einfache Schokoladen-Kekse



½ Päckchen Backpulver



2 Esslöffel Kakaopulver



Puderzucker zum Bestäuben



1 Küchenwaage

# Einfache Schokoladen-Kekse



1 Handrührgerät mit Knethaken und Teigschüssel (oder Küchenmaschine)



1 Sieb



1 Arbeitsmatte



1 Nudelholz

# Einfache Schokoladen-Kekse



Ausstech-Förmchen



1 Dauerbackfolie



1 Kuchengitter

# Einfache Schokoladen-Kekse

## Zubereitung



Mehl in eine Schüssel sieben



Butter in Flöckchen schneiden und in die Schüssel geben



Zucker dazu geben



Backpulver dazu geben

# Einfache Schokoladen-Kekse



Eier dazu geben



Kakaopulver in die Schüssel sieben



Mit dem Rührgerät den Teig kneten



Teig mit den Händen auf der Arbeitsmatte kneten

# Einfache Schokoladen-Kekse



Teig in Frischhaltefolie wickeln ...



... und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen



Teig mit dem Nudelholz ausrollen (etwa 5 mm dick)



Kekse mit Ausstech-Förmchen aus dem Teig stechen

# Einfache Schokoladen-Kekse



Backfolie auf das Backblech legen und Kekse darauf legen



Backofen vorheizen auf 180° C, Umluft



Kekse im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten bei 180° C Umluft backen



Kekse auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen

# Einfache Schokoladen-Kekse



Puderzucker auf die abgekühlten Kekse sieben ...



... fertig!

**Guten Appetit!**