

Das Kosmo- Keksrezept



Zutaten:

150 g Zartbitterschokolade

300 g Mehl

3 EL Kakaopulver

100 g Zucker

200 g kalte Butter

1 Ei

Die Schokolade in Stückchen hacken. Mit dem Mehl, dem Kakaopulver und dem Zucker vermischen. Auf eine Arbeitsfläche häufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Butter in Flöckchen darum verteilen und das Ei in die Mitte schlagen. 2-3 EL kaltes Wasser hinzufügen und alles zu kleinen Krümeln hacken. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Dann ausrollen und kleine Eichhörnchen ausstechen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kekse für 30 Minuten backen und mit Zuckerguss und Dekoperlen verzieren.

