

REZEPTTECK

LAST MINUTE KEKSE

ES GIBT MOMENTE IM LEBEN DA WILL MAN EINFACH JETZT SOFORT KEKSE

Text: Antonia Ratiu-Kiss, Raphael Wieser

VORBEREITUNGEN:

Das Backrohr 170Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

ZUBEREITUNG:

Das Mehl mit ein klein wenig Wasser (optional Milch) aufrühren und anschließend Eigelb und Eiweiß hinzugeben und verrühren. Anschließend die Haselnuss Creme dazugeben und vermischen.

Tipp: nicht zuviel Milch oder Wasser verwenden, sonst wird der Teig zu dünnflüssig!

Die Masse im Anschluss daran mit den Händen gut durchkneten, bis ein fester Teig entsteht

Mit dem Teig nun wallnussgroße Bällchen formen und auf ein Backblech mit Backpapier flachdrücken.

Die Kekse anschließend für 10min im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Nach ungefähr 10min aus dem Backrohr nehmen und abkühlen lassen.

Auch wenn die Kekse noch nicht ganz fest sind aus dem Backofen nehmen!! Die Kekse werden beim Abkühlen härter. Wenn du sie zulange im Backofen lässt, werden sie hart.

Nach dem Abkühlen der Kekse die Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.

Danach einfach die Kekse zum Verzieren in die geschmolzene Schokolade tauchen, abkühlen lassen und genießen :)

Wir wünschen dir viel Erfolg und Spaß beim Kochen und Genießen! ■

*mmmh
Kekse!*

ZUTATENLISTE (für 2 Backbleche)

- 160g Haselnuss-Creme (z.B. Nutella)
- 2 Eier (M oder L)
- 250g Mehl
- 100g Zartbitter Schokolade
- optional Milch

