

Schoko Kekse

180 g Mehl
5 EL Kakao
1 TL Backpulver
Eine Prise Salz
50 g Zartbitterschokolade
30 g weiche Butter
2 Eier
125 g Zucker
2 TL Vanillezucker
60 g Puderzucker



Mehl, Kakao, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.
Schokolade im Wasserbad schmelzen, Butter dazu geben und verrühren.
Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren.
Die Schokoladen-Butter-Mischung dazu geben und gut verrühren.
Nach und nach die trockenen Zutaten dazu geben alles zu einem festen Teig formen.
Ca. 2 Stunden kühlen.
Den Teil in walnussgroße Kugeln formen und in Puderzucker wälzen.
Auf ein Backblech (mit Backpapier) mit Abstand verteilen und bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen.

