



Weihnachtliche Schokokekse

Zutaten für mindestens 25 Stück (Backzeit 15 Minuten):

200 Gramm Zartbitter-Kuvertüre gehackt, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 2 mittelgroße Eier, 1 mittelgroßes Eigelb, 200 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 1/4 Teelöffel Zimt, 1/8 Teelöffel Nelken, Orangen- oder Aprikosenmarmelade, Puderzucker zum Bestäuben

Arbeitsmaterial : 2 Schüsseln, 1 Schneebesen, 1 Holzlöffel, 1 Backblech, 1 Gabel, 1 kleines Sieb

Für den Keksteig die Butter mit der gehackten Kuvertüre über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle langsam schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze in einer anderen Schüssel mischen. Im Wechsel mit der lauwarmen Butter-Schokomasse unter die Eiermasse rühren. Der Teig ist relativ klebrig und weich, daher müssen wir ihn für einige Stunden im Kühlschrank fester werden lassen.

Nach der Kühlzeit Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Schokoteig mit feuchten Händen kleine Kugeln formen. Die Kugeln mit Abstand aufs Blech legen und leicht flachdrücken. Kekse etwa 15 Minuten backen. Die Orangen- oder Aprikosenmarmelade leicht erwärmen und mit einer Gabel glattrühren.

Je zwei abgekühlte Schokokekse mit Marmelade bestreichen, zusammen „kleben“ und mit Puderzucker bestäuben.
