

Schoko-Haselnuss-Kekse

Ergibt ca.	55 Stk. mit 5cm
	31 Stk. mit 7cm

Für den Teig:

250 g	Butter
150 g	Rohrzucker, braun
1 Pk.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
200 g	Mehl
1/2 Pk.	Backpulver
250 g	gemahlene Haselnüsse
150-200 g	Schokolade gehackt oder Schokotropfen
5 Tr.	Butter-Vanille-Aroma

Zubereitung:

Sehr weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Das Ei unterrühren und das Backaroma zugeben. Haselnüsse, Mehl und Backpulver vermischen und löffelweise unterrühren. Zum Schluss die Schokolade kurz unter den Teig heben. Den Teig in die Lebkuchenglocke (5cm) streichen, herausdrehen und auf einem Blech mit Backpapier backen.

Backen: ca. 12-15 Minuten bei 180 °C Unter- Oberhitze
oder bei 170 °C Umluft
wenn die Ränder der Kekse goldbraun werden, sind sie fertig

Kekse abkühlen lassen und dann in einer Blechdose aufbewahren.

Viel Spass

BEIM AUSPROBIEREN

Die
Lebkuchenglocke®



www.lebkuchenglocke.de