

# Schokoladen-Butterkekse

## **Zutaten für ca. 50 Stück:**

- 300g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 75g weißer Zucker
- 75g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 40g Kakao
- 150g kalte Butter
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch



## **Zubereitung:**

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt und Kakaopulver kommen in einer Rührschüssel und werden kurz vermischt.
2. Butter in kleinen Stückchen und 2 Eier dazugeben und nur so lange mit der Küchenmaschine rühren bis sich alle Zutaten teigig vermischt haben. Dann auf die Arbeitsfläche geben und noch zügig fertig kneten!
3. Den fertigen Mürbeteig in Klarsichtfolie wickeln und ab damit in den Kühlschrank für mind. 30 Minuten.

*Alternativ könnt ihr die Zutaten auch klassisch zu einem Mürbteig verarbeiten, indem ihr alles zuerst mit Teigarten hackt und dann rasch glatt knetet.*

Jetzt könnt ihr den Ofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Klarsichtfolie vom gekühlten Teig könnt ihr nun zum Auswellen nehmen, dann reißt der Teig nämlich nicht und es klebt nichts! Probiert es aus! Die Arbeitsfläche vorher gut bemehlen und darauf den Teig ca. 4-5mm dick auswellen. Valentina hat sich für Sterne und Herzen entschieden. Der Teig ist klasse, um mit Kindern zu backen. Es bleibt dann nur weniger übrig, denn er schmeckt echt lecker:)

Die ausgestochenen Schoko-Butterkekse auf ein Backblech mit Backpapier oder Folie legen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und damit die Kekse einpinseln.

Blech für Blech - ab in den Ofen für gute 12 Minuten und danach auskühlen lassen und nach Lust und Laune verzieren.

Viel Freude beim Backen und verputzt ruhig alle auf einmal,

Fräulein Kuchenzauber <3