

Haselnuss - Schoko - Kekse

Zutaten (für ein 500 ml Glas oder 15 Kekse)

80 g gehackte Haselnüsse
50 g gehackte Zartbitterschokolade
120 g Dinkelmehl Typ 630
30 g gemahlene Haselnüsse
125 g Rohrohrzucker
1 Prise Salz

100 g Butter
1 Ei
1 EL Milch

Zubereitung

1. Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. 1 Ei und 1 EL Milch in einer Schüssel miteinander verrühren.
3. Die geschmolzene Butter zu der Ei-Milch-Mischung geben und umrühren.
4. Die trockenen Zutaten zufügen und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine gut verkneten.
5. Mit einem Wachstuch abgedeckt ca. 25 Minuten kalt stellen.
6. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Den Teig mit den Händen zu ca. Walnuss großen Kugeln formen, mit Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen und etwas flach drücken.
8. Im Backofen ca. 15 Minuten backen.