

# HIMBEER-SCHOKOLADENKEKSE MIT MANDELMEHL

## HIMBEER-SCHOKOLADENKEKSE MIT MANDELMEHL

Für die Weihnachtsbäckerei ist es mir noch ein bisschen zu früh - auch wenn ich zugeben muss, dass wir schon fleißig die ersten Lebkuchen naschen. Da wir aber auch zwischen Januar und November gerne Kekse essen habe ich hier eine ganz einfache Variante für Himbeer-Schokoladenkekse mit Mandelmehl gebacken. Die halten sich in der Keksdose eine ganze Weile und sind wunderbar fruchtig-schokoladig. Ein Keksrezept das ihr unbedingt so bald wie möglich ausprobieren solltet!



### ZUTATEN FÜR 20 HIMBEER-SCHOKOLADENKEKSE MIT MANDELMEHL:

200g Mandelmehl\*, teilentölt

200g Himbeeren

100g Zucker

100g Butter

30g Kakaopulver

## ZUBEREITUNG:

Mandelmehl, Zucker und Kakaopulver in einer ausreichend großen Schüssel vermischen. Die Himbeeren durch ein feines Sieb streichen und die Himbeersauce auffangen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Himbeersauce zum Mandelmehl geben. Alles in der Küchenmaschine auf kleiner Stufe verkneten bis eine krümelige Masse entsteht. Den Keksteig nochmal von Hand kneten und dann für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Plätzchen ausstechen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauf platzieren.

Die Kekse für 10-12 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Himbeer-Schokoladenkekse mit Mandelmehl in der Keksdose aufbewahren.

Viel Spaß beim Naschen!



© katha-kocht!