

# WEIHNACHTSGEBÄCK – WEIHNACHTLICHE SCHOKOKEKSE

Wir haben die Weihnachtsbäckerei eröffnet und da mein erstes Rezept meistens ganz spontan gebacken wird und schnell gehen soll sind in diesem Jahr zuerst ganz wunderbare, weihnachtliche Schokokekse in den Ofen gewandert. Das ist ein kleiner Traditionsbruch weil ich normalerweise zuerst immer Marmeladentaler backe, aber die Herren im Haus haben sich Schokoladenkekse gewünscht und was will man da machen? Während der schokoladige Keks selbst nicht allzu süß ist bringt die Schokoladenglasur aus geschmolzener Kinderschokolade den „nötigen“ Zucker ins Spiel. Schnell, unkompliziert und extrem lecker!



## ZUTATEN FÜR 20-25 WEIHNACHTLICHE SCHOKOKEKSE:

125g kalte Butter

60g Puderzucker

40g Backkaka

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

100g Mehl

1 TL Weihnachtsgewürz (selbst gemacht oder gekauft\*)

Zur Deko:

4-5 große Kinder Riegel

#### ZUBEREITUNG:

Die trockenen Zutaten in abwiegen und vermengen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und dazu geben. Alles gemeinsam auf kleiner Stufe zu einem klebrigen Teig verkneten.

Den Teig für 30 Minuten kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Teig zwischen den Händen zu Kastaniengroßen Kugeln rollen. Das ist übrigens eine prima Aufgabe für kleine Helfer.

Die Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen und mit einem Eszlöffel etwas platt drücken. Bei mir geht gut die Hälfte vom Teig auf ein Blech, den Rest stelle ich kurz nochmal kalt. Das Backblech für 10-12 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben.

Die Kekse samt Backpapier vom Blech ziehen und mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren. Alle Kekse vollständig auskühlen lassen.

Die Kinder Riegel in einem kleinen Schälchen in der Mikrowelle, dem Wasserbad oder bei Induktion direkt auf dem Herd auf kleinster Stufe schmelzen. Die Schokolade mit einem kleinen Löffel über die Kekse kleckern.

Die Schokolade aushärten lassen und die Kekse sofort vernaschen oder in die Keksdose sperren.



Viel Spaß beim Naschen!



© katha-kocht!