Schnelle Schokoladen Kekse mit Nüssen

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 13m
- **Fertig in** 43m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '43', 'cook_time' : '13m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });

Hausgemacht, recht schnell und einfach, lange haltbar

Zutaten

- Für ca.50 Stück:
- 400 g Butter
- 550 g Mehl, gesiebt
- 125 g Staubzucker
- 5 gestrichene EL Kakaopulver
- 75 g gemahlene Hasel - oder Walnusskerne
- 1 Ei
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Einfach nur alle Zutaten mit den Knethaken vermengen, danach von Hand gut durchkneten. Zu einer 5 - 6 cm dicken Rolle formen, in Klarsichtfolie einrollen und ca. 30 min. kalt stellen.

Schritt2

Danach in 5 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand, auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech legen.

Schritt3

Für 12 - 13 min. in den auf 190 ° C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

Schritt4

Danach heraus nehmen, abkühlen lassen: halten sich in einer Keksdose über Tage.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-schokoladen-kekse-mit-nuessen/