

SCHOKOLADENKEKSE

Zutaten:

250 g Margarine
250 g brauner Zucker
Prise Salz
2 Eier
Vanillezucker, Prise Salz
1 gestr. TL Backpulver, 1/4 TL Natron
360 g Mehl
3 Tafeln grob gehackte ZB-Schokolade oder 300 g
Schokotropfen

Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz einige Minuten mit dem Mixer sehr schaumig rühren, dann die Eier gut unterschlagen.
Zuletzt Mehl, Backpulver und Natron kurz dazurühren, bis sich ein glatter Teig ergibt.

2/3 der Schokolade unterheben. Teig teelöffelweise als Kugeln von etwa drei Zentimetern Durchmesser mit großem Abstand auf ein gefettetes Blech setzen, mit der restlichen Schokolade bestreuen und das Ganze dann mit einem Messerrücken etwas platt drücken.

Bei 190° (Umluft 170°) etwa 12 bis 15 Minuten lang hellbraun backen. Nicht zu dunkel werden lassen - das trocknet die Kekse aus.