

Weiche Schokoladekekse

[Kuchen & Gebäck](#)[Brot&Gebäck](#)[Fingerfood](#)[Kekse](#)[Kinder](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Kakao, Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermischen. Butter, braunen und weißen Zucker, Salz und Vanillezucker sehr cremig rühren. Mehl-Kakao-Mischung und Schokoladenstückchen nur kurz einrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt. Teig in zwei Rollen teilen und drei Stunden kühlen.

Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Von den Rollen etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und auf das Blech legen. Ca. 12 Minuten backen. Die Kekse müssen noch weich sein. Vorsichtig auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

**ZUTATEN** 

160 g Mehl

50 g Kakaopulver

1/2 TL Backpulver

150 g Butter

150 g brauner Zucker

50 g Zucker, weiß

1/4 TL feines Seesalz

1 TL Vanillezucker

140 g Bensdorp Haushaltsschokolade, gehackt