

Timos Schokoladenkekse



Zutaten für bummelig 30 Kekse:

-
- 280 g Mehl
 - 250 g Butter
 - 230 g brauner Zucker
 - 2 Eier
 - 1 TL Natron
 - ½ TL Salz
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 2 EL Milch
 - 1 EL Backkakao
 - 50 g weiße Schokolade
 - 50 g Vollmilchschokolade
 - 50 g Zartbitterschokolade
-



Den Ofen auf 190° Umluft vorheizen. Die drei Schokoladensorten grob hacken und beiseitestellen.

Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Butter und Milch zugeben und nochmals kräftig verrühren. Aufpassen, dass die Zwillinge das Zeug nicht wegschlecken!

Die Hälfte des Mehls mit dem Backkakao und Natron vermischen und sorgfältig unter die Masse heben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Das restliche Mehl nach und nach zugeben. Zum Schluss die gehackte Schokolade – also die, die Chrissi noch übriggelassen hat – zufügen. Dazu nur kurz die Rührstäbe benutzen und den Rest mit einem Teigschaber erledigen.

Den Teig esslöffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Lass dabei viel Platz, sonst laufen die Plätzchen ineinander! Zwölf Stück passen gut auf ein Blech.

Nun wird es spannend, denn die Kekse kommen für 8 bis 9 Minuten in den Ofen – am besten jedes Blech einzeln. Back nicht nach der Uhr, sondern lieber auf Sicht! Die Plätzchen sind fertig, wenn der Rand fest ist und der Kern noch feucht wirkt. Hinterher muss das Gebäck auskühlen, um fest zu werden.



Achtung: Die Kekse machen süchtig! Chrissi und die Zwillinge können Unmengen davon vertilgen.

Für Carmen lasse ich übrigens Milch, Kakao sowie die Schokolade weg und füge stattdessen 200 g grob gehackte Pekanüsse hinzu. Bei diesem hellen Teig sieht man sofort, wenn er fertig gebacken ist – nämlich sobald die Ränder goldbraun geworden sind.

