

# Schokokekse

100 g Haselnüsse gemahlen  
100 g Staubzucker  
260 g Mehl  
EL Kakaopulver  
TL Backpulver  
200 g Butter  
Eigelb  
Prise Salz  
etwas Zimt



2  
½  
3

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Dann 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Nun den Teig herausnehmen und in gleichmäßige ca. walnussgroße Kugeln aufteilen und rollen.

Die Kugeln auf einem mit Backpapier belegten Blech mit ca. 5cm Abstand dazwischen auflegen.

Dann, wie auf dem Bild, mit dem abgewinkelten Zeigefinger eine Delle in die Kugel drücken. Achtung: Den Keks dabei nicht durchdrücken!

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Kekse für ca. 15 Minuten backen. Dann zum Auskühlen nach draußen stellen.

Nun haben Sie die freie Wahl, Sie können die Kekse einfach mit Ihrer Lieblingsmarmelade befüllen, oder Walnüsse oder eingelegte Kirschen in Schokolade tunken und in die Delle legen. Wenn es Ihnen zu wenig schokoladig ist, ist auch Nutella ein guter Tipp. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.