

Wichtigelige Schokokekse

100 g Butter, weiche
50 g Zucker
125 g Mehl
1 Msp. Backpulver
3 EL Kakaopulver

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kakao darüber sieben und untermischen, bis ein weicher Teig entstanden ist (das geht am Besten mit den Händen).

Mit angefeuchteten Händen 16 walnussgroße Kugeln daraus formen. Jeweils 8 Kugeln mit reichlich Abstand zueinander auf ein Backblech legen. Eine Gabel in Wasser tauchen und mit dem Gabelrücken die Kugeln flach drücken. So entsteht eine gerillte Oberfläche. Gabel immer wieder anfeuchten!

Die Kekse 15-18 Minuten backen, bis sie ein wenig fest geworden sind. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Kekse darauf 5 Min. abkühlen lassen, dann erst auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Sie werden mit dem Abkühlen noch fester und innen leicht saftig!

Puddingkekse

130 g Butter
50 g Puderzucker
130 g Mehl
1 Pck. Puddingpulver,
Geschmack nach Wahl

Butter und Puderzucker ca. 2 Minuten miteinander verschlagen. Das Mehl und das Puddingpulver miteinander vermischen und dann in kleinen Mengen zur Buttermasse geben. Alles gut miteinander vermengen. Aus dem Teig Kügelchen formen und auf ein vorbereitetes Backblech geben, 190°C

Pfifferlingen-Schokocookies

125 g Bitterschokolade
200 g Butter
125 g Rohrzucker, braun
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Die Schokolade hacken. Anschließend Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Das Ei untermixen. Das Mehl und das Backpulver mischen und kurz unterrühren. Nun die gehackte Schokolade unterheben. Mit zwei Teelöffeln etwa walnussgroße Portionen vom Teig abstechen und mit reichlich Abstand auf die mit Backpapier belegten Bleche setzen.

Im heißen Ofen bei 175 °C (Umluft 150 °C) jeweils etwa 15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun werden

Aussteckkekse:

1 kg Mehl
500 g Butter
6 Ei
400 g Zucker
2 Pck. Backpulver
2 Pck. Vanillezucker

Alles zusammenkneten, ausstechen und bei 180 °C 10 min backen