Glutenfreie Schokokekse

Die glutenfreien Schokokekse sind ein einfaches Rezept und rasch gebacken. Selbst Backanfänger haben damit keine Probleme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

175 g	Staubzucker (Puderzucker)
35 g	Backkakao
2 Stk.	Eiweiß
80 g	geriebene Haselnüsse
70 g	Dunkle Schokolade

Zubereitung

1. Für die einfachen, **glutenfreien Schokokekse** den Staubzucker mit Backkakao in eine Rührschüssel vermengen. Die Eiweiße zugeben und cremig verrühren. Jetzt die fein gehackte Schokolade und geriebenen Haselnüsse zugeben und zu einer Masse verrühren.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Von der Teigmasse etwa walnussgroße Kugeln auf das Blech geben, mit Hand etwas flacher drücken und vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen.

Tipp