

Mini-Kekse mit Milch

Die Mini-Kekse mit Milch schmecken süßen Naschkatzen schon zum Frühstück. Für Keks-Liebhaber lässt sich das Rezept aber auch ganz ohne Milch genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

| | |
|---------------|---|
| 115 g | Butter (Zimmertemperatur) |
| 50 g | Staubzucker |
| 90 g | Rohzucker |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 1 Stk. | Ei (Größe M) |
| 210 g | Mehl |
| 0.5 TL | Backpulver |
| 75 g | Schokoladen-Tröpfchen |
| Nach Belieben | Milch (optional) |

Zubereitung

1. Für die **Mini-Kekse mit Milch** ein Rost oder Backblech mit Backpapier auslegen und zeitig den Backofen auf ca. 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter, den Staubzucker, den Rohzucker und den Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät gut verkneten.
3. Jetzt das Ei hinzufügen und unterrühren.
4. Nun das Mehl und das Backpulver hinzufügen und ebenfalls unterkneten.
5. Danach die Schokoladen-Tröpfchen unter den Teig heben. Die Masse sollte anschließend abgedeckt, ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

6. Als nächstes sehr kleine Kugeln aus dem Teig formen und mit genügend Abstand auf das Rost/Blech setzen. Die Kugeln sollten nun im Ofen ca. 10-12 Minuten goldbraun backen und danach komplett auskühlen.
7. Die fertigen Mini-Kekse kann man nun mit Milch oder auch pur genießen. Die Masse ergibt ca. 500 g und die Kekse sollten trocken und luftdicht aufbewahrt werden.

Tipp

Wenn man die Mini-Kekse mit Milch genießt, sollte man die Kekse immer nur portionsweise zur Milch geben, da diese schnell aufweichen.