Schoko-Puddingkekse

Die Schoko-Puddingkekse sind mürbe Schokoladenkekse mit Puddingpulver. Das einfache Rezept eignet sich hervorragend für die Weihnachtsbäckerei oder für zarte Kekse zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 23 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

200 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
80 g	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker
2 Packungen	Puddingpulver (Schoko)
200 g	Mehl
	Staubzucker

Zubereitung

1. Die **Schoko-Puddingkekse** gelingen mit weningen Zutaten. Die weiche Butter mit dem Staubzucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Das Schoko-Puddingpulver und das Mehl gemeinsam sieben und anschließend zur Butter-Zucker-Mischung geben. Alle Zutaten gründlich verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Dadurch lässt er sich leichter formen und die Kekse behalten beim Backen ihre Form.

2. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem gekühlten Teig kleine Portionen abnehmen und zwischen den Händen zu Kugeln formen. Diese mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Eine Gabel leicht mit Mehl bestäuben und die Teigkugeln damit vorsichtig flach drücken. So erhalten die Schoko-Puddingkekse ihr typisches Muster.

3. Die Kekse im vorgeheizten Backrohr etwa 10–12 Minuten backen. Nach dem Backen kurz auf dem Blech ruhen lassen und anschließend vollständig auskühlen. Nach Belieben mit

Staubzucker bestäuben.

Tipp

Sie lassen sich auch wunderbar in einer Keksdose aufbewahren und eignen sich auch als süße Kleinigkeit zum Verschenken.