

Schokohusaren

Die Schokohusaren sind wunderbar schokoladige Weihnachtskekse. Mit diesem Rezept gelingen die Kekse im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 2 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

100 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Butter
230 g	Weizenmehl
30 g	Speisestärke
40 g	Kakaopulver
	Kuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Schokohusaren** aus den Zutaten raschen einen Teig zubereiten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Teig in drei große Stücke teilen. In Rollen formen und zirka 1 cm breite Stück abschneiden. Zu Kugeln formen und mit einem Kochlöffeln Löcher hineindrücken.
3. Im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 12-15 Minuten backen. Vom Ofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Die [Schokolade](#) im Wasserbad schmelzen und die Schokohusaren jeweils mit damit füllen.

Tipp