

Schokoladen Crinkles

Die köstlichen Schokoladen Crinkles schmecken vorzüglich. Mit diesem Rezept gelingen die unwiderstehlichen Kekse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

60 g	Butter
125 g	Vollmilchschokolade (grob gehackt)
100 g	Zartbitter Schokolade (grob gehackt)
100 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
0.5 TL	Backpulver
200 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Schokoladen Crinkles** die grob gehackte Schokolade und Butter im heißen Wasserbad schmelzen.
2. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die lauwarne Schokolade unter die Masse rühren.
3. Das Mehl mit Backpulver und Salz versieben untermengen und zu einem Teig verrühren.
4. Abgedeckt im Kühlschrank zirka 4 Stunden ruhen lassen.

5. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Aus dem Teig etwa 2-3 cm große Kugeln formen und etwas flach drücken. In Staubzucker wälzen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen.
7. Im Ofen zirka 8-10 Minuten backen. Vom Ofen nehmen, auskühlen lassen und in Keksdosen aufbewahren.

Tipp

Da der Teig etwas klebrig ist, die Hände vor dem Kugeln formen mit ein wenig Öl einfetten.