

# 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	<a href="#">Butter</a>
125 g	Vollmilchschokolade (grob gehackt)
100 g	Zartbitter Schokolade (grob gehackt)
100 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
200 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
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 lauwarme 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.