

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.	<u>Eier</u>
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 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.