Schwarzwälder-Kirsch-Kekse

Die Schwarzwälder-Kirsch-Kekse sind schnell zubereitet. Das Cookies Rezept ist eine schmackhafte Abwechslung auf dem eher sonst traditionellen Keks Teller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

100 g	Kirschen
75 g	Butter
75 g	Zartbitterkuvertüre
1 Stk.	Ei
70 g	Zucker (brauner)
1 Prise	Salz
110 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 EL	Kirschwasser

Zubereitung

1. Für die **Schwarzwälder-Kirsch-Kekse** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Kirschen gut abtropfen lassen, zusätzlich mit etwas Küchenrollen-Papier gut abtupfen und in kleine Stücke schneiden.

3. Anschließend die Kuvertüre mit einem Messer in grobe Stücke hacken.

4. Danach die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

5. Nun die Butter, mit dem Zucker, dem Ei und dem Salz schaumig mixen.

6. Jetzt das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit dem Kirschwasser unterrühren.

7. Zum Schluss die gehackte Kuvertüre zusammen mit den Kirschen unter den Teig heben.

8. Nun, am besten mit 2 Teelöffeln, walnussgroße Stücke vom Teig abstechen und als kleine Häufchen, mit genügend Abstand, auf das Backblech setzen. Die Kekse sollten jetzt ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Die Masse ergibt ca. 18 Cookies, die in ihrer Konsistenz eher weich bleiben.

Tipp

Wer möchte, kann die Schwarzwälder-Kirsch-Kekse zusätzlich mit etwas Kuvertüre oder Staubzucker dekorieren.