# Windrad-Kekse

Einfache Zubereitung mit großer Wirkung: Das Rezept für die leckeren Windrad-Kekse kommt bei allen Naschkatzen gut an - nicht nur wegen ihres hübschen Aussehens!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,6 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 120 g | Butter |
| 100 g | Zucker |
| 2 TL | Vanilleextrakt |
| 1 Stk. | Eigelb |
| 1 EL | Milch |
| 200 g | Mehl (gesiebtes) |
| 0.5 TL | Backpulver |
| 0.5 TL | Salz |
| 50 g | Kochschokolade (geschmolzen) |
| 1 EL | Milch |
| 2 EL | Milch (heiße) |

## Zubereitung

1. Für die Windrad-Kekse die Butter mit dem Zucker und Vanille-Aroma schaumig schlagen, dann Eigelb und Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unter die Butter-Zucker-Mischung heben.

2. Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Blockschokolade in einer kleinen Schüssel in diesem Wasserbad schmelzen lassen. Den Teig halbieren und eine Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade und etwas Milch verrühren. Beide Teighälften ca. 90 Minuten ruhen lassen.

3. Dann jedes Teigstück auf Backpapier legen und zu einem 25 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Das dunkle Rechteck mit heißer Milch einpinseln und das helle Rechteck darauf

legen. Mit Hilfe des Backpapiers zu einer Roulade aufrollen und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Roulade in gleichmäßige Scheiben schneiden und diese auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 8-10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Die Windrad-Kekse lassen sich prima einfrieren und bei Bedarf auftauen.