

REZEPT DES MONATS - NOVEMBER



Vollkorn-Schoko-Kekse

Zutaten ca. 60 Kekse

250 g	brauner Zucker
200 g	weiche Butter oder Margarine
1 TL	Buttervanille-Aroma
1	Ei
200 g	Mehl (Vollkornmehl)
1 TL	Natron
1/2 TL	Salz
300 g	gehackte, bittere Schokolade

Den Ofen auf ca. 180°C vorheizen.

Zucker, Butter, Vanillearoma und das Ei in einer großen Schüssel verrühren. Dann das Mehl, Natron und Salz hinzufügen, das ergibt einen relativ festen Teig, die Schokostückchen dazugeben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Kugeln aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Zwischen den Teigkugeln einen Abstand lassen, da die Kugeln breit laufen. Die Kekse im Ofen ca. 8- 10 Min. backen, die Mitte der Kekse sollten noch weich sein und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit und eine schöne und besinnliche Vorweihnachtszeit wünscht Ihr Spezimed - Team!

1 Keks enthält	kcal	Kohlenhydrate (BE)	Fett	Eiweiß
	68	ca. 0,5	4 g	0,5 g

Tipps:

Backen mit Vollkorn

Vollkorn eignet sich besonders zum Backen von Brot, etwas herzhafteren Kuchen und Kleingebäck. Hier sollte dem Teig mehr Wasser zugefügt werden. Bei feinen Biskuitteigen und ähnlichem Gebäck sollte auf die Verwendung von Vollkornmehl verzichtet werden, da das Gebäck sonst sein besonderes Aroma verliert.