



MÄRTAS SCHOKOLADENGUETSLI – MÄRTAS SKURNA CHOKLADKAKOR

Zutaten

für ca. 60 Stück

Für den Teig:

5 dl Weissmehl

2 ½ dl Zucker

4 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

1 EL Vanillezucker

200 g Butter, weich

1 Ei, verquirlt

Zum Bestreichen und Garnieren:

1 Ei

Hagelzucker

Zubereitung

Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze 200°C, Heissluft 175°C.

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel oder direkt auf der Arbeitsplatte miteinander vermengen.

Anschliessend eine kleine Mulde formen und die Butter und das Ei hinzufügen. Alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten (gelingt am besten mit den Händen).

Den Teig in 6 gleichmässige Stücke teilen und zu Rollen formen. Die Teigrollen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Teigrollen mit den Fingern leicht flachdrücken.

Das Ei verquirlen und den Teig damit bepinseln. Anschliessend mit Hagelzucker bestreuen.

Die Schokoladenkekse in der Ofenmitte 15 Minuten backen.

Noch warm mit einem Messer in 2 cm breite, diagonale Stücke schneiden.

Die Schokoladenkekse in einer gut verschliessbaren Aludose aufbewahren oder zum Verschenken in Cellophanbeutel verpacken.