

# Keksrezept

Taurus84

22. September 2010

## 1 Schwarz-Weiß-Kekse

### 1.1 Zutaten

320 g Mehl 50 g Kakaopulver (weniger geht auch, sind dann aber nicht so ultraschokoladig) 1 TL Natron (kann auch durch Backpulver ersetzt werden) 1/4 TL Salz 200 g weiße Schokolade 200 g Zartbitterschokolade
220 g Butter 320 g Zucker 2 EL Zuckerrübensirup (ich verwende da lieber Karamelsirup, Honig soll aber auch gehen) 2 frische Eier (alte würden auch stinken) 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker 1 EL Milch
Backpapier für das Blech
Für ca. 40 Stück Zubereitungszeit: ca. 40 min Backzeit: ca. 10 min ca. 160 kcal je Stück (aber wen interessiert, die sind irre lecker)

## 1.2 Backen

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Kakaopulver, Natron und Salz dazugeben und alles mit einem Schneebesen gut vermischen. Die beiden Schokoladensorten zerkleinern. (Hoffe ihr habt ein gutes Messer und Geduld)
2. Die Butter in einer großen Schüssel cremig rühren. Den Zucker einrieseln lassen und mit der Butter schaumig schlagen. Den Sirup und nacheinander die Eier dazugeben und jeweils gut unterrühren. Vanillezucker und die Milch hinzufügen und alles miteinander vermengen. (Ziemlich klebrige Angelegenheit sag ich euch)
3. Die Mehlmischung nach und nach zur Butter-Eier-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Schokoladenstückchen mit einem großen Löffel unterheben. Den Backofen auf 190 °C (Umluft 160 °C; Gas Stufe 2-3) vorheizen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig etwa 4 cm große Bällchen formen und diese mit etwa 8 cm Abstand auf das Backblech legen. Die Kekse auf der mittleren Schiene des Ofens 10 - 12 Minuten backen. Das Blech 2 Minuten abkühlen lassen, die Kekse herunternehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. (Haltet bloss den Abstand ein, sonst habt ihr am Ende einen riesengroßen Keks)

