Schokoli mit Haselnuss (oder Marmelade)



Zarte Schokoladenkekse mit Haselnuss- oder Marmeladenkern

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

- 250 g Butter, weich
- 100 g Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 250 g Speisestärke
- 75 g Mehl
- 30 g Back-Kakao
- ½ TL Zimt
- 75 g Haselnusskerne

AUSSERDEM

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers (oder der Küchenmaschine) verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, etwas flachdrücken und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Den Teig teilen, jeweils zu einer Rolle formen, in 1 cm breite Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf die Backbleche legen.
5. Jeweils eine Haselnuss mittig in den Teig drücken.
6. Backzeit pro Blech in der Ofenmitte: ca. 15 Minuten
7. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.