Vulkan-Schoko-Kekse



Kleine leckere Schoko-Vulkane

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

Zutaten

- 250g weiche Butter
- 80g Puderzucker
- 1 Ei
- 2 EL Kakao
- 350 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200g weiße Schokolade
- 50 g Pistazien, gehackt

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Weiche Butter mit dem Puderzucker cremig rühren.
4. Das Ei unterrühren.
5. Mehl, Backpulver und Kakao in einer anderen Schüssel mischen und ebenfalls unterrühren.
6. Mit einem Teelöffel portionsweise aus dem Teig etwa walnussgroße Kugeln rollen und etwas flach drücken (habe ich dieses Mal vergessen ☹).
7. Mit einem scharfen Messer jeden Keks sternförmig einschneiden und auf das Backblech legen.
8. Im unteren Drittel ca. 15 Minuten backen. Nach der Backzeit auskühlen lassen.
9. Weiße Schokolade grob hacken und im Wasserbad erwärmen. Die flüssige Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Spitze unten abschneiden. Mit diesem “Spritzbeutel” die flüssige Schokolade in die Zwischenräume der Kekse füllen und mit gehackten Pistazien bestreuen.
10. Schokolade erhalten lassen und in einer Keksdose bis zum Verzehr aufbewahren.