



Schokoladen Kekse Danish Style

Zutaten

100 g Schokolade
150 g Butter
100 g Zucker
100 g brauner Zucker
2 TL Vanillezucker
50 g gemahlene Haselnüsse
1-2 TL Backpulver
250 g Mehl
1 Ei.

Zubereitung

1. Die Schokolade in den Thermomix geben und ein paar Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern (ich mache hier keine genaue Sekundenangabe, weil es ein bisschen von der Schoki abhängt – von Zusammensetzung und Temperatur). Halt so lange, bis Schokostückchen von einer Größe dabei rauskommen, die man in Kekse einbacken kann.
2. Alle restlichen Zutaten dazugeben und auf Stufe 5 so lange verrühren bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist
3. Kügelchen machen, platt drücken und bei 200 Grad 10 Minuten in den Ofen. Fertig!