hotel heini | apartments mühlegg | mountain house ebner

Unser geheimes Keks Rezept

Die einfachsten Kekse der Welt

Dieses Rezept reicht für 1–2 Backbleche und 30 bis 70 Kekse.
Entscheidet einfach selbst, wie groß ihr die Kekse machen möchtet.

Zutaten:

- 100 Gramm Mehl nach Wahl
- 60 Gramm Zucker (60 Gramm Erythrit)
- 70 Gramm Butter oder Margarine
- 30 Gramm Schoko-Puddingpulver ungezuckert
- 10 Gramm Backkakao
- 30 Gramm Nutella (30 Gramm zuckerfreien Nussaufstrich)

Zubereitung:

Nehmt zuerst die Butter oder die Margarine aus dem Kühlschrank und lasst sie etwas weich werden. Dann gebt ihr sie mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel und mixt so lange, bis ein glatter Teig entsteht. Ihr könnt natürlich auch eure Küchenmaschine die Arbeit machen lassen. Heizt euer Backrohr auf 170 Grad Umluft vor. Formt in den Handflächen kleine Kugeln, legt sie auf ein Backblech mit Backpapier und drückt die Teigkugeln mit einer Kuchengabel platt. Dann ab in den Ofen für 10 Minuten und zack! Fertig sind die einfachsten (und vielleicht sogar besten) Kekse der Welt.

Tipps: Wenn ihr mögt, könnt ihr statt Nutella auch Karamell-Creme, Pistaziencreme oder ähnliches nehmen. Dann empfehlen wir euch, beim Puddingpulver statt Schokogeschmack Vanille zu nehmen. Auch den Backkakao könnt ihr dann einfach weglassen. Wenn ihr eure Kekse gerne „fudgy“ mögt, nehmt sie ein, zwei Minuten eher aus dem Rohr, wenn ihr auf knusprige Plätzchen steht, lasst sei ein klein wenig länger drin.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Eure Familie Röck