Süßes / Backen / super schnell /

Schoko-Haselnuss-Kekse

Yeay – Ich bin wieder zurück! Die letzten 4 Monate waren anstrengend und schön zu gleich. Ich habe es neben meinem Job, Buch, Magazin und Mamasein nicht mehr geschafft, mich auch noch um meinen Blog zu kümmern. Aber nun ist der größte Stress vorbei und ich freue mich riesig, endlich wieder ein neues Rezept mit Euch allen teilen zu können. Der Herbst ist da und die Weihnachtszeit nähert sich mit großen Schritten. Obwohl ich ja den Sommer liebe und erstmal in eine halbe Depression verfalle, wenn ich morgens im Dunkeln das Haus verlasse und auch abends im Dunkeln wieder nach Hause komme, muss ich gestehen, finde ich diese kalte verregnete Jahreszeit auch sehr gemütlich. Auf dem Sofa zu sein, im gemütlichsten Pullover den der Kleiderschrank zu bieten hat- da kann es draußen nicht dunkel und ungemütlich genug sein. An genau so einem Tag überkam Flynn und mich neulich die Lust zu backen. Herausgekommen sind diese herrlich schokoladigen Haselnusskekse, die mit einer Prise groben Salz als Topping (z.B. Neff Pfannensalz) einen ganz besonderen Schliff bekommen. Ich bin dann mal auf dem Sofa mit Flynn und ganz viel Keksen…

Zutaten für 20 Kekse

- 350 gr - Mehl
- 50 gr - Kakaopulver, stark entölt
- 1 TL - Backpulver
- 150 gr - weiche Butter
- 100 gr - Muscovadozucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 2 - Eier
- 60 gr - Haselnüsse
- 60 gr - Schokodrops
- - Meersalz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Das Mehl, Kakaopulver und Backpulver miteinander vermengen.
3. Die Butter, Muscuvadozucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Nun die Eier dazugeben und für 2 Minuten auf höchster Stufe vermengen.
4. Jetzt die Mehlmischung dazugeben und vorsichtig vermengen. Rühren bis eine homogene Masse entstanden ist.
5. Die Haselnüsse grob hacken und zusammen mit den Schokodrops unter den Teig mixen.
6. Etwa einen Esslöffel Teig abnehmen, mit den Händen eine Kugel formen und platt drücken. Den

Vorgang wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

7. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kekse mit etwas Abstand darauf verteilen.
8. Die Kekse mit etwas Salz bestreuen und anschließend für ca. 12 Minuten im Backofen backen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia