SCHOKO-NUSS-KEKSE

REZEPT VON OMA MARIA AUS DER VOLLPENSION.



DAS BRAUCHST DU FÜR CA. 10 KEKSE

160 g	**ANKER G'Staubter Wecken oder ANKER Müsliriegel** (trocken)
150 g	**Zartbitterschokolade**
1	**Handvoll Haselnüsse**
100 g	**glattes Dinkelmehl**
1 TL	**Backpulver**
	Prise Salz
120 g	**Butter** (weich)
100 g	**Staub- oder Backzucker**
2	**Eier** (Gr. M, zimmerwarm)

SO WIRD'S GEMACHT

1. Backrohr auf **180 °C** (Heißluft) vorheizen.
2. Das Brot mit einer Küchenmaschine fein häckseln oder händisch reiben, Schokolade und Haselnüsse grob hacken.
3. Die Brotbrösel mit Mehl, Backpulver und Salz vermengen.
4. Butter, Zucker und Ei schaumig rühren. Die Bröselmischung hinzufügen und zu einem Teig vermengen. Schokolade und Haselnüsse gleichmäßig unterheben.
5. Den Teig in ca. 10 gleiche Teile teilen und diese leicht rollen. Die rohen Kekse gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für **12-14 Minuten** backen.

TIPP

Tipp von Oma Maria: Lässt sich der Teig nicht gut kneten, einfach noch etwas Butter hinzufügen.