SCHOKOBUSSERL

REZEPT VON OMA MARIA AUS DER VOLLPENSION.



DAS BRAUCHST DU FÜR CA. 20-24 STÜCK

100 g	**Butter**
100 g	**dunkle Schokolade** (mindestens 70 % Kakaoanteil, in Stücken)
100 g	**ANKER Meisterstück Roggenbrot** (trocken)
2	**Eier** (Gr. L)
50 g	**feiner Rohrzucker**
	grobes Meersalz nach Belieben

SO WIRD'S GEMACHT

1. Butter in einer Pfanne auf kleiner Stufe schmelzen, die Schokolade dazu geben und ebenfalls schmelzen.
2. Brot fein mixen bzw. reiben. In eine Schüssel geben, Eier und Zucker dazugeben und gut verrühren.
3. Masse mit der Schokoladen-Butter-Mischung vermengen und mit einem Pürierstab oder im Standmixer fein pürieren.
4. Backrohr auf **190 °C** (Heißluft) vorheizen.
5. Die Masse mit dem Dressiersack in 3-4 cm große Tupfen auf die Bleche spritzen.
6. Rund **10 Minuten** backen, bis die Kekse auseinander gelaufen sind. Sofort mit Meersalz bestreuen und auskühlen lassen.

TIPP

Tipp von Oma Maria: Streue das Salz nach der Hälfte der Backzeit auf die Cookies, solange der Teig noch weicher ist. Dann bleiben die Salzkörner besser haften.