

## Krokant Kekse

ca. 60 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



### Zutaten:

#### Krokant- und Schoko-Mürbteig:

280 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter  
50 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant  
1 KL Backkakao

#### Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

### 1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei, und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. 3/4 des Teiges mit Krokant verkneten. Den übrigen Teig mit Kakao verkneten. Die Teige in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Krokanteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dick ausrollen. Den Kakaoteig stückchenweise darauf verteilen. Alles zusammen ca. 5 mm dick ausrollen. Mit beliebigen Ausstechern Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Kekse mit Krokant bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 9 Minuten**

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die ausgerollten Teigreste werden zu marmorierten Keksen ausgestochen.
- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.