

Schokoladen-Pinienkern-Kekse

120 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

180 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
80 g Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
100 g weiche Butter
1 EL Wasser
50 g gehackte Kochschokolade

Zum Wälzen:

50 g gehackte Pinienkerne

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

2 Zum Wälzen:

Den Teig in 4 Teile teilen und zu 2 cm dicken Rollen formen. Die Teigrollen in Pinienkernen wälzen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

3 Die Teigrollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heissluft 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann die Kekse auch mit 150 g Dr. Oetker Nuss-Nougat füllen.
- Die Kekse sind in einer verschließbaren Dose ca. 3 Wochen haltbar.

