

# Schokoladen-Pinienkern-Kekse

120 Stück



gelingt leicht

bis zu 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: ca. 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.