

Kakerlaken-Cookies



ZUTATEN FÜR 20 KEKSE:

Kekse:

1 GUTSGLÜCK Ei (M)
200 g LANDFEIN Butter
100 g BIO SONNE Rohrzucker
150 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade
300 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
1 Prise Salz

Deko:

10 BIO SONNE Datteln
50 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG:

1. Das Ei zusammen mit Butter und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren.
2. Die Schokolade grob hacken. Dann Mehl, Kakao und Salz in die Teigbasis rühren und die Schokoladenstücke unterheben.
3. Den Keksteig auf eine Frischhaltefolie geben, einschlagen und zügig zu einer Rolle formen – die Enden fest verknoten.
4. Die Teigrolle für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Währenddessen zwei Backbleche mit Backpapier belegen und die Datteln für die Deko der Länge nach halbieren.
6. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
7. Nach Ablauf der Ruhezeit die Teigrolle in anderthalb Zentimeter dicke

Scheiben schneiden und auf Backblechen verteilen.

8. Die Kekse für 12–15 Minuten goldbraun backen und im Anschluss vollständig abkühlen lassen, damit sie fest werden.

9. Sobald die Kekse ausgekühlt sind, die übrige Schokolade für die Deko grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.

10. Die Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel füllen und je einen kleinen Punkt der flüssigen Schokolade in die Mitte der Kekse geben.

11. Je eine halbe Dattel mit dem Anschnitt nach unten in die Mitte der Kekse setzen und mit der übrigen flüssigen Schokolade die Beine der Kakerlaken an den Körper spritzen.