

ZIMTIES

GESÜNDERE WEIHNACHTSKEKSE

ZUTATEN

70 g geriebene Bitterschokolade (mind. 70% Kakaoanteil)
100 g glattes Mehl
150 g Vollkornmehl
80 g Zucker
2 Eier
70 g Butter
2 TL Zimtpulver
1 Prise Salz
Mehl zum Verarbeiten

Schokoglasur:

75 g Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
1 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Zimt und Salz auf einer sauberen Arbeitsfläche vermischen, Butter in kleine Stücke schneiden und mit der Mehlmischung abbröseln. Schokolade und Eier hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig für eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 8-10 Minuten goldbraun backen.

Für die Schokoglasur Schokolade zerkleinern und in einer hitzefesten Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Rapsöl hinzufügen und gut einrühren. Kekse mit Schokoladeglasur nach Lust und Laune verzieren.



einfach



fettreduziert, zuckerarm, mit ballaststoffreichem Vollkornmehl

