

Froschkönigkekse

Zutaten:

250 g Dinkelmehl, fein
125 g Butter/Margarine
125 g Puderzucker
etw. Vanillezucker

1 Ei
1 Prise Salz

Füllung:

150 g Kuvertüre
100 g Schokoladenaufstrich
3 Essl. Milch



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig herstellen. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 4 mm). Mit dem runden Ausstecher 30 Kekse ausstechen. Bei 15 Keksen mit dem Kronenausstecher eine Einprägung eindrücken. Nicht ausstechen!

Backen: 15-18 Minuten (bis die Kekse leicht braun sind) Auskühlen lassen

Für die Füllung die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Schokoaufstrich und Milch einrühren. Die Masse möglichst zwischen zwei Frischhaltefolien vorportionieren und zwischen zwei Kekse geben, diese festdrücken.

Sehen super aus und schmecken lecker

Guten Appetit!