

Streuselkekse

Menge: ergibt ca. 70 Stück

Zutaten: 250g Mehl
250g weiche Butter
250g Zucker
1 gehäufter TL gemahlener Zimt
100g zartbittere Schokoladenflocken
2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung: Mehr, Butter, Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel geben und so lange mit dem Knethacken rühren bis eine krümelige Masse entsteht. Wenn der Teig zu weich ist so lange Mehl zugeben, bis er krümelig wird.

Die Schokoladenflocken zugeben und vorsichtig untermischen.

Mit den Fingern kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Häufchen vorsichtig festdrücken.

Die Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen: Umluft: 175°C, Ober- und Unterhitze: 200°, Gas: Stufe 2

Tips: Wer's nicht mag kann den Zimt auch weglassen