

Schokoladenkekse

Nach Weihnachten ist mein liebster Feiertag der Kindertag! Meine Erinnerungen an die ersten sechs Lebensjahre sind so bunt und fröhlich, dass ich den 1. Juni automatisch mit dem Beginn eines zauberhaften Sommers voller Spaß und Überraschungen verbinde. Nachdem mir jedoch niemand mehr zu diesem Tag gratulierte, begann ich, ihn mit noch mehr Enthusiasmus zu feiern, und ich plane, diese Tradition mindestens bis zu meinem 66. Lebensjahr fortzusetzen. Selbst dann wird die Versuchung, der ich mich immer ohne schlechtes Gewissen hingebe, Schokolade sein.

Zutaten

200 g Butter, zimmerwarm,
weich

50 g Puderzucker

115 g Zartbitterschokolade für

die Kekse + 150 g zum

Dekorieren nach dem Backen

30 ml starker Kaffee

200 g Weizenmehl

50 g Maismehl

Mandeln

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. In einer Schüssel Butter und Puderzucker schlagen. Die geschmolzene Schokolade, dann den Kaffee hinzufügen.
3. Alles gut verrühren, dann die Mehlsorten (Weizen- und Maismehl) einarbeiten.
4. Mit einem Spritzbeutel oder Löffel die Masse auf ein Backblech zu Keksen formen. Lassen Sie etwas Abstand, da sie beim Backen leicht auseinanderlaufen.
5. Wenn Sie rohe Mandeln verwenden, jetzt in die Mitte jedes Kekses legen und alles zusammen backen. Ich habe geröstete Mandeln genommen und sie mit Schokolade auf den Keksen befestigt.
6. Bei 190°C ca. 15 Minuten backen. Nach dem Abkühlen die Unterseiten in geschmolzene Schokolade tauchen und auf Backpapier abkühlen lassen, bis die Schokolade fest ist.