

## Rezept

# Gefüllte Schoko-Nuss-Kekse

Ein Rezept von Gefüllte Schoko-Nuss-Kekse, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>75 g</b> Rohrzucker
<b>1</b> Ei	¼ TL Salz
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>50 g</b> bittere Schokolade
<b>50 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Studentenfutter
<b>100 g</b> Nuss-Nougat-Creme	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Ei, Salz und Butter mit dem Handrührgerät einen krümeligen Teig rühren.
2. Schokolade in kleine Stücke brechen. Die Milch erhitzen und die Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Abkühlen lassen. Die Nüsse aus dem Studentenfutter heraus sammeln, im Blitzhacker grob hacken. Schokoladenmilch, Nüsse und Rosinen vom Studentenfutter unter den Teig heben.
3. Mit zwei Teelöffeln kleine Portionen abstechen und mit genügend Abstand auf das Backpapier setzen. Im Backofen (Mitte) etwa 8 Min. backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Je 2 Kekse mit einem Klecks Nuss-Nougat-Creme zusammensetzen.