

Rezept

Schokoladen-Keksstreifen

Ein Rezept von Schokoladen-Keksstreifen, am 04.06.2023

Zutaten

Für den Teig:

300 g Mehl	1 EL Kakaopulver (schwach entölt)
130 g weiche Butter	100 g Zucker
1 Ei (M)	

Für den Belag:

2 Eier (M)	100 g Zucker
50 g gemahlene Mandeln	50 g Kokosraspel
20 g Mehl	100 g Schokoraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 3 g F, 1 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig Mehl, Kakaopulver, Butter, Zucker und das Ei in eine große Schüssel geben und mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig direkt auf dem Backblech ausrollen. Zuerst mit den Händen etwas flach drücken und mit einem weiteren Backpapier belegen, dann klebt er nicht an der Teigrolle fest. Gleichmäßig ausrollen und mit den Fingern in die Ecken des Backblechs drücken. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen.
3. Inzwischen für den Belag die Eier mit dem Zucker ca. 2 Min. hell-cremig aufschlagen. Gemahlene Mandeln, Kokosraspel, Mehl und Schokoraspel unterheben. Die Mischung mit einem Löffel gleichmäßig auf dem gebackenen Teigboden verstreichen. Das Ganze noch einmal ca. 10 Min. backen.
4. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Teigplatte sofort mit einem Messer in gleichmäßige Streifen (ca. 2 × 6 cm) schneiden. Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.