

Schokoladen Kekse

Zutaten: - 175g gesiebttes Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125g Magarine
- 80g brauner Zucker
- 50g Zucker
- einige Tropfen Vanillearoma
- 1 Ei
- 125g Schokoladentröpfchen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Mit einem Esslöffel gleich große Teigportionen vom Teig abstechen und mit ausreichend Abstand auf die vorbereiteten Backbleche setzen.
4. Im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

