Schokoladenkekse

Zutaten für ca. 14 Kekse: 50 g Zartbitterschokolade, 75 g Butter, 40 g Zucker, 1 Ei, 80 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 1 TL gemahlener Ingwer (in der Weihnachtszeit wird der Ingwer durch Zimt ersetzt)

Arbeitsmaterial : 1 Schneidebrett, 1 Messer , 2 Schüsseln, 1 Schneebesen, 1 Backblech, Backpapier, 1 Kuchengitter,

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Schokolade grob mit einem Messer hacken.
Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig schlagen und das Ei unterziehen.
Das Mehl mit dem Ingwer bzw. Zimt gut vermischen und unter die Buttercreme heben. Nun die Schokoladenstücke dazugeben.

Das Backblech mit dem Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel ca. 14 kleine Häufchen darauf setzen. Auf Abstand achten, da der Teig zuerst im Ofen noch etwas zerläuft.

Die Kekse auf der mittleren Schiene im Ofen bei Umluft auf ca. 150 Grad etwa 10 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Besonders lecker, wenn man die Unterseite von 2 Keksen mit Orangenmarmelade bestreicht und zusammendrückt.