

## Schokoli mit Haselnuss (oder Marmelade)



Zarte Schokoladenkekse mit Haselnuss- oder Marmeladenkern

---

Zubereitungszeit:  
Wartezeit:  
Backzeit: 15 min

---

### ZUTATEN

250 g Butter, weich  
100 g Puderzucker  
1 P. Vanillezucker  
250 g Speisestärke  
75 g Mehl  
30 g Back-Kakao  
½ TL Zimt  
75 g Haselnusskerne

## AUSSERDEM

Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers (oder der Küchenmaschine) verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, etwas flachdrücken und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Den Teig teilen, jeweils zu einer Rolle formen, in 1 cm breite Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf die Backbleche legen.
5. Jeweils eine Haselnuss mittig in den Teig drücken.
6. Backzeit pro Blech in der Ofenmitte: ca. 15 Minuten
7. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.