

**WDR Lokalzeit Ruhr - Backduell - Schokokekse mit weicher Füllung**

<http://www.wdr.de/studio/essen/lokalzeit/serien/backduell/rezept52.jhtml>

**BACKDUELL****Schokokekse mit weicher Füllung****Vorgestellt von Frau Janine Frenskowski**

Janine Frenskowski trat am 17.04.2004 mit den Schokokeksen im Backduell gegen Detlef Jarusch an.

**Teig:**

- 140 g Butter
- 140 g Zucker
- 2 Eigelb
- 250 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 30 g Kakaopulver
- 30 Schokoladenrippchen oder Schokoladenplättchen
- 2 runde Aussteckformen von unterschiedlicher Größe

**Zubereitung:**

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eigelbe darunter schlagen, Mehl mit Backpulver vermischt und Kakaopulver hinzufügen und alles zu einem festen Teig verrühren. Teig durchkneten und ½ bis 1 Stunde kühl stellen.

Auf einer mit Mehl bestäubten Fläche etwa ein Drittel des Teigs dünn ausrollen und mit der kleineren Aussteckform Kreise ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und in die Mitte ein Schokoladenrippchen (bzw. einen TL Schokoplättchen) geben. Den übrigen Teig ausrollen, mit der größeren Form dieselbe Anzahl ausstechen, diese auf die Teigkreise mit Schokolade legen und leicht andrücken, damit die Ränder geschlossen sind.



Schokokekse mit weicher Füllung

In vorgeheiztem Backofen (190 Grad) 10 Minuten backen.

Der WDR ist nicht für die Inhalte fremder Seiten verantwortlich, die über einen Link erreicht werden.