

KAKAOKEKSERL

★★★★★ 4.3 bei 19 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>)) zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die zimmerwarme Butter, den Zucker und das Kakaopulver dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2** Nach der Rastzeit immer nur kleine Teigportionen aus dem Kühlschrank nehmen und daraus kleine Kugeln formen. Diese mit etwas Abstand auf ein Backblech setzen und ca. 10 Minuten lang im vorgeheizten Backofen backen.
- 3** Die Kekserl etwas abkühlen lassen und dann mit Kakaopulver und Zimt bestäuben.

Zutaten

FÜR CA. 50 STÜCK

TEIG

350 g	Weizenmehl
150 g	brauner Zucker
50 g	Kakaopulver
250 g	zimmerwarme Butter

Kakaopulver und 1 Prise Zimt zum Bestreuen