

# KAKAOKEKSERL



4.3 bei 19 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)  
(<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