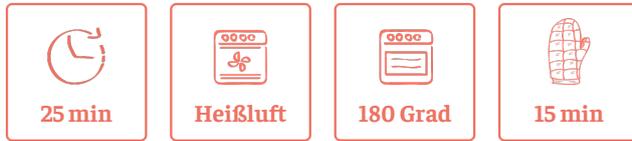


RUCKI-ZUCKI-KEKSE

★★★★★ 5 bei 18 Bewertungen



In einer halben Stunde kommt unerwarteter Besuch und ihr habt nichts Passendes zum Kaffee zu Hause? Diese schnellen Kekse helfen euch bestimmt aus der Patschel!

Zubereitung

- 1 Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann das Ei dazugeben und weiterrühren. Mehl, Müsli und Backpulver daruntermischen und am Schluss noch die Schokotropfen und die getrockneten Beeren einrühren.
- 2 Mit einem Teelöffel walnussgroße Häufchen auf ein Backblech setzen und diese im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.



Natürlich kann man die Backzeit etwas variieren – nach 10 Minuten sind die Kekse noch ganz weich (Achtung, man muss sie dann am Backblech auskühlen lassen, da sie erst im ausgekühlten Zustand fester werden), nach 20 Minuten sind sie dann schon wirklich sehr knusprig. Für mich persönlich waren sie nach 15 Minuten perfekt!

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

- 160 g Weizenmehl 700
- 110 g Zucker
- 110 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei
- 20 g Müsli
- 20 g getrocknete Beeren
- 6 g Backpulver
- 30 g Schokotropfen