

# RUCKI-ZUCKI-KEKSE

★★★★★ 5 bei 12 Bewertungen



In 20 Minuten kommt unerwarteter Besuch und ihr habt nichts Passendes zum Kaffee zu Hause? Diese schnellen Kekse helfen euch bestimmt aus der Patsche!

## Zubereitung

- 1 Den Zucker und die zimmerwarme Butter schaumig rühren, dann das Ei dazugeben unditerrühren. Mehl, Müsli und Backpulver daruntermischen und am Schluss noch die Schokotropfen und die getrockneten Beeren einrühren.
- 2 Jetzt mit einem Teelöffel walnussgroße Häufchen auf ein Backblech setzen und diese im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft) für 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 aber nach der Backzeit von 15 Minuten perfekt!

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### TEIG

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