



Weihnachtliche Teebeutel-Kekse

Zutaten

Für 1 Blech Kekse

250 g Mehl
125 g Butter
60 g Vollrohrzucker
1 Ei
100 g VIVANI Mousse au Coco

So wird's gemacht

01 Mehl, Butter und Zucker in eine Schüssel geben schnell Mürbeteig verkneten. Zuletzt das Ei zugeben und alles zu einem homogenen Mürbeteig verkneten. In z. B. Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

02 Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

03 Den Teig auf einer mit Mehl ausgestreuten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Einen Teebeutel als Vorlage auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer die Form ausschneiden.

04 Mit einem Holzspieß oben Löcher in die ausgeschnittenen Teebeutel stechen.

05 Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.

06 Anschließend die Kekse kurz abkühlen lassen und ggf. das Loch im noch einmal vorsichtig nachstechen.

07 Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

08 Die Kekse mit der Unterseite kurz in die geschmolzene Schokolade tauchen und entweder auf einem Holzspieß zum Trocknen aufreihen oder zum Trocknen auf Backpapier legen.

09 Zum Schluss nach Belieben Teebeutel-Anhänger gestalten (z. B. Druckvorlagen aus dem Internet). Die Anhänger ausschneiden und mit Bändern oder Kordeln durch die Löcher an den Keksen befestigen.