

## KNOPFKEKSE IN SCHOKO UND VANILLE

### Zutaten:

Für 60 Stück

- 150 g kalte Butter
- 75 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Gr. M)
- 275 g Mehl
- 2 EL Kakao
- Deckel von 1 Getränkeflasche
- Lochtülle
- Holzspieß
- Frischhaltefolie
- Backpapier



### Zubereitung:

90 Minuten

1. Butter würfeln. Mit Puderzucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Ei und Mehl in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig halbieren und unter die eine Hälfte den Kakao kneten. Beide Teige zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.
3. Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3). Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus beiden Teigen mit den Händen kleine Teigkugeln rollen. Kugeln mit etwas Abstand auf die Bleche legen (ca. 20 Stück pro Blech).
4. Aus den Kugeln Knöpfe formen: Dafür zuerst die Teigkugeln flach drücken, dann einen Ring in die Kekse drücken und zum Schluss drei Löcher hineinstechen.
5. Kekse auf mittlerer Schiene 10–12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.