

# Australische Schokoladenkekse



## Einkaufsliste für 4 Personen:

### - Füllung -

- 🍪 220g Butter
- 🍪 2 EL Kakao
- 🍪 2 EL Milch
- 🍪 1 TL Essig
- 🍪 50g Schokolade
- 🍪 2 EL Zucker

### - Teig -

- 🍪 220g Mehl
- 🍪 2 EL Milch
- 🍪 60g Kakao
- 🍪 2 EL Honig
- 🍪 120g Butter
- 🍪 120g brauner Zucker
- 🍪 2 TL Backpulver

### - Guss -

- 🍪 60g Schokolade





## Zubereitung

1. Zuerst bereitest du die Füllung zu: Bringe die Schokolade in einem Topf zum schmelzen. Dafür gibst du sie in eine große Tasse oder Schüssel und stellst diese in einen Topf mit heißem Wasser. Dann gibst du Butter, Kakao, Milch, Zucker in eine Schüssel und verrührst alles gut. Am Ende kann die geschmolzene Schokolade untergerührt werden. Die stellst du dann in den Kühlschrank.

2. Nun brauchst du eine zweite Schüssel für den Teig. Die Butter vermischt du als erstes mit dem Zucker. Mehl, Kakao und Backpulver dazugeben und wieder verrühren. Jetzt gibst du den Honig und die Milch in die Schüssel und verrührst wieder alles zusammen. Am Anfang wird sich keine richtige Bindung ergeben, rühre aber trotzdem weiter. Falls nötig, noch etwas Milch hinzugeben. Aber nicht zu viel, der Teig sollte ziemlich trocken sein.

3. Nun rollst du den Teig zwischen zwei Backpapieren aus. Dann schneidest du Rechtecke (je 6 x 12 cm) aus dem Teig aus. Für einen Keks werden zwei Rechtecke benötigt. Die Rechtecke backst du dann bei 170°C etwa acht Minuten lang.

4. Jetzt benötigst du wieder die Füllung, um jeweils eines der Rechtecke damit zu bedecken. Dann legst du das zweite Rechteck darüber und ein kleines "Kuchensandwich" entsteht. Die Rechtecke etwas zusammendrücken und die herausgedrückte Füllung mit einem Messer verstreichen.

5. Für den Guss wird die Schokolade über einem heißen Wasserbad geschmolzen. Die Unterseite der Kekse werden in die geschmolzene Schokolade getunkt und die restliche Schokolade gießt du darüber. Noch kurz abkühlen lassen und genießen.

