

# Saftige SACHERKEKSE



 60 min.

 leicht

 1 Blech

## Das brauchst Du:

220 g **SENNEREIBUTTER**, 300 g Mehl, 1 Ei, 1 EL **FRISCHE HEUMILCH**, 110 g Zucker, 3 EL Backkakao, 1 Prise Salz, etwas Kuvertüre & Marillenmarmelade, kreisförmige Keksausstecher

## So machst Du's:

Wir beginnen mit den trockenen Zutaten: Alles miteinander vermischen. Dann das Ei dazugeben, sowie die Heumilch und die Sennereibutter. Am Besten in der Küchenmaschine mit dem Knethakenaufsatz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Jetzt den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Dann kannst Du den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausstechen. In die Hälfte der Kekse zusätzlich ein kleines Loch in der Mitte ausstechen.

Dann bei 170 Grad Umluft ins vorgeheizte Backrohr geben und für ca. 10 Minuten backen lassen. Anschließend auskühlen lassen. In der Zwischenzeit kannst Du die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und dann die Kekse mit dem Loch in der Mitte darin eintauchen. Ebenfalls gut trocknen lassen. Zum Schluss noch die restlichen Kekse mit etwas Marillenmarmelade bestreichen und mit den Schoko-Deckeln zusammensetzen.

In Zusammenarbeit mit „Come cook with Eli“

