

Schokoladen-Keks

Zutaten

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckli Vanillezucker
oder 1/2 Zitrone Saft und Schale
- 75 g schwarze Schokolade
- 150 g Sorghumhirsemehl
- 200 g Mandeln oder Haselnüsse gemahlen
- 1 TL Packpulver



Zubereitung

1. Eier, Zucker, Butter und Vanillezucker schaumig rühren
2. Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter den Teig mischen
3. Backpulver, Sorghumhirsemehl und Nüsse mischen und zum Teig geben
4. Keks-Form fetten, evt. mit Dekonüssen auslegen, Teig einfüllen
5. Backen: ca. 40-50 Min., bei 180°

6. Keks stürzen und mit Schokoladenglasur oder Puderzucker verzieren