

heute gibt es...

Schokokringel



Zutaten: (für ca. 18 Stück)

Für den Teig:

- 350g Mehl
- 50g Kakao
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Päckchen Backpulver
- 65g Honig
- 70g Joghurt
- 80ml Sonnenblumenöl
- 120g Zucker

Zum Dekorieren:

- Trockenfrüchte wie Rosinen und Cranberrys
- gehackte Mandeln oder Haselnüsse
- Pinienkerne

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mischen und mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder mit den Händen gut durchkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Aus einzelnen Portionen des Teiges Kugeln mit einem Durchmesser von etwa 4-5cm formen. Anschließend mit einem kleinen runden Ausstecher (z.B. einem Apfelausstecher) oder – falls du keinen hast – durch Drücken mit dem Finger, ein Loch bilden, sodass du Ringe erhältst.
3. Die Schokokringel mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, etwas flach drücken und anschließend mit Trockenfrüchten, Nüssen und Pinienkernen dekorieren.
Wichtig: Achtet darauf dass die Früchte und Nüsse etwas in den Teig gedrückt werden, sonst fallen sie nach dem Backen gleich von den Schokokringeln ab.
4. Die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Umluft) etwa 10-15 Minuten backen.

Tipps:

- Du kannst die Trockenfrüchte und Nüsse wenn du magst auch unterkneten oder auch komplett weg lassen.