SCHOKO-BROT-KEKSE

AUS UNSERER KOOPERATION MIT "MARTINA'S KOCHSALON"



DAS BRAUCHST DU

150 g	trockene ANKER Bio-Langsemmeln
1	Prise Salz
1 TL	Backpulver
90 g	Mehl, glatt
170 g	Zartbitterschokolade
50 g	Walnüsse
50 g	getrocknete Cranberrys
100 g	Butter, weich
1	Ei
110 g	Zucker

SO WIRD'S GEMACHT

1. Zuerst den Backofen auf **180 °C** (Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Dann die Langsemmeln in einem Mixer zerkleinern, in eine Schüssel geben und mit Salz, Backpulver und Mehl vermischen. Die Schokolade, die Walnüsse und die Cranberrys grob hacken und ebenso zum Brot geben.
3. Die Butter mit dem Ei und dem Zucker in einer separaten Schüssel schaumig rühren, dann das Brotgemisch untermengen und zu einem homogenen Teig verkneten.
4. Zum Schluss aus der Masse mit den Händen kleine Kugeln formen, mit etwas Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech geben, im vorgeheizten Backofen für ca. **10 Minuten** hell backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.