



Feigen – Schokokekse

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen

In einer grossen Schüssel die Margarine den Zucker, das Vanillepulver, das Salz verrühren, die getrockneten Feigen fein schneiden und hinzufügen, dann die Schokostückchen hinzugeben

In einer anderen Schüssel das Mehl und das Backpulver mischen.

Alles zu einem Teig zusammenfügen und diesen z.B. mit zwei Teelöffeln portionsweise abstechen, zwischen kalt abgespülten Händen oder mit etwas Mehl zu Baumnussgrossen Kugeln formen, dann etwas flach drücken und auf das Backblech setzen. Abstand 3-4 cm (laufen beim Backen auseinander)

Die Kekse im Backofen bei 170 Grad ca. 16 Minuten backen, bis die Ränder hellbraun sind.

Ganz auskühlen lassen und in Blechdosen aufbewahren.

Zutaten:

220gr Alsan Margarine, weich
165gr Vollrohrzucker
1 Msp. Bourbonvanillepulver
150gr Buchweizenmehl *nach Möglichkeit frisch gemahlen*
150gr Ruchmehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
9 Feigen getrocknete
4 leicht gehäufte Esslöffel dunkle Schokowürfel
ev. 1-2 Essl. Pflanzenmilch

