

Schokoladen-Biskuits



Zutaten:

- 180 g Xucker (oder Zucker)
- 2 Eier
- 1 Ei zum Verquirlen
- 60 g Kuvertüre, zartbitter
- 300 g Weizenmehl
- 1 EL Backpulver
- 2 EL Vanillezucker
- Rohrzucker zum Wälzen

Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen

Zubereitung:

- Xucker mit 2 Eiern schaumig schlagen. Das dritte Ei in einer Tasse verquirlen.
- Kuvertüre hacken und mit etwas Mehl bestreuen.
- Mehl mit Backpulver und Vanillezucker in eine Schüssel sieben, anschließend gut vermengen.
- Die Mehlmischung nach und nach unter die Eimasse ziehen und glattrühren.
- Zuletzt die Kuvertüre unterrühren.
- Den Teig zu Rollen von etwa 3 cm Durchmesser formen.
- Die Rollen mit dem verquirlten Ei einstreichen und im Rohrzucker wälzen. Anschließend in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Etwa 15 Minuten backen.

Guten Appetit! 😊