

## Eine ordentliche Schokorei

von MiKa - Dienstag, August 20, 2019

<https://mikablog.de/genuss/eine-ordentliche-schokorei/>



Zum Anbeißen: Schokokekse aus dem eigenen Backofen.

[Senf machen](#) fanden die Kids heute zwar auch interessant, aber grell waren meine Enkeltöchter natürlich auf die Schokokekse mit drei Sorten Schokolade und Pistazien, die wir nach dem Senf gemacht haben. Nicht ganz zu Unrecht.

"Wir machen eine Schokorei", krächte die Dreijährige begeistert. Und damit lag sie verdammt richtig.

Nun ja, was soll schon schief gehen, wenn man Butter, Zucker, Mehl, Nüsse und weiße Schoki, Zartbitter-Schoki und Vollmilch-Schoki mischt und backt?

Nichts. :)

## Süße Dreifaltigkeit

Mengen für 3 Bleche (knapp 50 Kekse)

---

### Zutaten

350 g Weizenmehl 405 (oder 550 oder 812)  
225 g weiche Butter  
220 g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
2 Eier  
100 g weiße Schokolade  
100 g Vollmilch Schokolade  
100 g Zartbitterschokolade  
80 g grob gehackte Pistazien/Haselnüsse/Walnüsse - was halt da ist ((Man kann natürlich auch noch zum Beispiel Zimt oder Kardamom oder anderes hinzugeben, etwa wenn es auf Weihnachten zugeht.))

### Zubereitung

1. Die Butter und den Zucker mit dem Mixer und Rührhaken gut vermischen.
2. Mehl und VanZ und BaPu und Salz mischen und mit den Eiern zu dem Butter-Zucker-Gemisch geben und gut verrühren.
3. Dann die gehackten Pistazien und die nicht zu klein gehackte Schokolade (ich habe sie zuvor im Kühlschrank gelagert) hinzugeben.
4. Wenn die Masse schön weich ist, die Schokostückchen aber noch fest sind, mit zwei Händen kleine Kugeln formen und mit etwa 5 cm Abstand auf Backpapier auf ein Blech setzen. Es werden etwa 16 draufpassen.
5. Die Kugeln werden zu flachen Keksen auseinanderlaufen. Das soll so.

### Backen

Bei 190 Grad etwa 12 Minuten backen. Immer schön im Auge behalten.  
Die fertigen Kekse auf einem Gitter abkühlen lassen. Dabei werden s