

Kacki Kekse

Zutaten für 30 Kekse:

- 180 g Weizenmehl
- 75 g Puderzucker
- 125 g Margarine (oder weiche Butter)
- 2 EL Kakaopulver
- 3 EL Milch
- Schokotröpfchen (alternativ Zuckeraugen)



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 25 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 15 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 40 Minuten |

Kacki-Keks-Teig aus dem Thermomix

Gib die Margarine oder Butter und den Puderzucker in deinen Mixtopf und rühre sie 1 Minute lang auf Stufe 4 cremig.

Als nächstes gibst du das Mehl hinzu und knetest es auf Teigstufe für eine Minute unter. Nimm 2 Esslöffel Teig ab und stell ihn beiseite. Gib dann den Kakao und die Milch hinzu und knete sie für weitere 2 Minuten auf Knetstufe unter.

Kacki-Keks-Teig ohne Thermomix

Rühre die Margarine oder Butter mit dem Puderzucker und einem Mixer cremig. Dann knetest du das Mehl unter. Nimm zwei Esslöffel des Teiges für die späteren Augen zur Seite und knete den Kakao und die Milch unter den restlichen Teig.

Kacki-Kekse backen

Heize deinen Backofen auf 185°C Ober- und Unterhitze vor. Aus dem dunklen Teig formst du erst kleine Kugeln, die du dann in eine Schlange rollst und in Haufenform zusammenrollst. Lege deine Kacki-Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

Mit dem hellen Teig klebst du die Schokotropfen als Augen auf deine Häufchen.

Backe deine Kacki-Plätzchen anschließend für 15 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

