



## Benötigte Zutaten

Teig	
150 g	Premium Teebutter
50 g	Kristallzucker
60 g	brauner Zucker
2	Eigelb
2	Vanilleschote
275 g	Mehl
Prise	Salz
150 g	Schokotröpfchen
Füllung	
200 g	Kuvertüre
1.5 Becher	Milch
1	Vanilleschote

## Keksgläser

Zum Trinken und Essen

### Anleitung

Zunächst Butter und Zucker gut verrühren. Vanilleschoten auskratzen und mit dem Eigelb zum Zucker-Butter-Gemisch geben. Nach und nach das Mehl und Salz unter Rühren hinzugeben, bis eine schöne Teigmasse entsteht. Den Keksteig in die vorgefettete Muffinform geben. Der Teig sollte überall ca. ½ cm dick an den Wänden der Form sein, sodass in der Mitte Platz für das Schokolade und später die Milch bleibt. Die ungebakenen Gläschen noch 20 min ruhen lassen. Danach bei 175° Ober- und Unterhitze für ca. 15-20 min backen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und anschließend die ausgekrazte Vanilleschote unterrühren. Die leicht goldbraun gebackenen Cookies aus dem Rohr nehmen. Sollte der Boden leicht aufgegangen sein, kann man diesen wieder ganz leicht mit einem „Stamperl“ eindrücken. Nach einer kurzen Abkühlzeit die Gläser vorsichtig aus der Form nehmen und die Innenseite mit der flüssigen Schokolade überziehen. Tipp:Nachdem diese gehärtet ist, kann man die Kesksgläser nach Belieben füllen. Mit Milch oder SalzburgMilch Jogurt drinks schmecken sie natürlich besonders gut ;-)

**SalzburgMilch**

Ein Rezept aus  
[Blog](#)