**Schokokekse sehr fein

Zutaten:**500g. Butter oder Margarine
500 g. Zucker
500 g. Mehl

100 g. Kakaopulver

6 Eier

2 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Johannisberre- Gelee/oder Himbeer- Marmelade

**Zubereitung:**
Arbeitszeit: ca. 20 Min./ Schwierigkeitsgrad: einfach/ Brennwert: keine Angabe
Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und die Masse gut durchrühren. Das Mehl und den Kakao unterrühren. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
Von dem teig mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backpapier auf ein Backblech geben, jedoch Abstand lassen! Denn die Plätzchen laufen auseinander. Ca. 15 Min. backen.
Noch warm jeweils zwei Plätzchen mit Johannisbeere-Gelee zusammen kleben.