

# Chocolate Cookies

Es darf geknuspert werden! Tolles Rezept für Chocolate Cookies mit sehr viel Schokolade und Kakao.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,6 h



## Zutaten

180 g	Mehl
40 g	Kakao
5 g	Natron
160 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
120 g	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
50 g	Puderezucker
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Vanilleschote
160 g	<a href="#">Schokolade</a>

## Zubereitung

1. Zu Beginn wird für die Chocolate Cookies die Schokolade in nicht zu kleine Stücke gehackt (Durchmesser etwa 0,3 Zentimeter). Anschließend Kakao, Natron und Mehl in eine Schüssel sieben.
2. In eine weitere Schüssel die zimmerwarme Butter geben. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und zur Butter geben. Salz, braunen Zucker und Staubzucker ebenso zufügen. Mit dem Rührgerät gründlich verschlagen. Das Mehlgemisch langsam unterrühren. Die Schokostücke unterheben. Alles kurz von Hand durchkneten.
3. Den Teig zu einer Rolle formen (Durchmesser etwa 6 Zentimeter) und in Frischhaltefolie wickeln. Für rund zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Backpapier auf ein Blech legen.

4. Die Teigrolle herausnehmen und Scheiben von 1 Zentimeter Dicke abschneiden. Höchstens 6 Teilstücke auf ein Backblech platzieren. Zwischen den Cookies Abstand lassen, da sie beim Backen größer werden. 12 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

## **Tipp**

Wem die Choocolate Cookies noch nicht schokoladig genug sind, kann sie mit brauner oder weißer Kuvertüre überziehen.