Double Dark Chocolate Walnut Cookies

Die Double Dark Chocolate Walnut Cookies sind ein absoluter Renner bei Kindern. Dieses Rezept lässt die kleinen Schleckermäulchen schwach werden.

Verfasser: barbarabaecker

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 11 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 51 min



Foto: barbarabaecker

Zutaten

200 g	Schokolade (dunkle)
100 g	Butter (weich)
120 g	Zucker (braunen)
60 g	Zucker (weißen)
1 Stk.	Ei
1 TL	Vanillepulver
1 TL	Natron
180 g	Weißmehl
0.5 TL	Salz
30 g	Kakaopulver
100 g	Walnüsse (grob gehackt)

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. 100g der dunklen Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben und auf einem Wasserbad schmelzen. Währenddessen braunen und weißen Zucker mit der weichen Butter einige Minuten lang flaumig schlagen, dann das Ei dazugeben und weiterrühren. Geschmolzene dunkle Schokolade dazugießen und alles gut verrühren.

2. In einer separaten Schüssel Vanillepulver, Natron, Mehl, Salz und Kakaopulver vermischen. Zur Zucker-Ei-Schokoladen-Masse geben und alles zusammen verrühren. Zum Schluss grob gehackte Walnüsse und 100g grob gehackte Schokolade unterrühren, bis alles gerade so vermischt ist. Cookiemasse für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen zum fest

werden.

3. Von der Masse gut gehäufte Teelöffel abstechen und zu einer Kugel formen. Mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backen: Ca. 11 Minuten, Ofenmitte. Cookies herausnehmen und einige Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf ein Gitter transportieren und vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Die Double Dark Chocolate Walnut Cookies auf einer Party zum Nachtisch reichen.