Schokoladen-Cookies

An trüben Tagen streicheln Schokoladen-Cookies Gaumen und Seele. Deshalb sollte man sich dieses Rezept unbedingt merken - nicht nur für schlechte Tage!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min

Zutaten

100 g	Schokolade (weiße)
100 g	Vollmilchschokolade
100 g	Zartbitterschokolade
250 g	Butter (weiche)
250 g	Zucker
2 Stk.	Eier
300 g	Mehl
100 g	Kakaopulver
1 TL	Natron
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Cookies den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180°C (Umluft) oder Gas Stufe 4 vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Vollmilch-, Zartbitter- und weiße Schokolade grob hacken.

2. Butter mit Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Natron, Kakaopulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Schokolade kräftig in die Butter-Zucker-Mischung rühren.

3. Mit Hilfe eines Eisportionierers oder Esslöffels aus dem Teig gleich große Kugeln formen und diese mit ausreichend Abstand zueinander auf die Backbleche verteilen. Mit gut angefeuchteten Händen auf eine Dicke von ca. 1 cm plattdrücken.

4. Die Cookies ca. 12 Minuten im Ofen backen lassen, dann herausnehmen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und erst danach servieren.

Tipp

Die Schokoladen-Cookies mit weißer Kuvertüre verzieren.