

Grundrezept Schoko-Cookies

reicht für 18-22 Cookies

175g Mehl
10g Backpulver
125g Butter
150g brauner Zucker
1 Ei
200g Zartbitterschokolade
nach Bedarf ca. 75-150g gehackte Nüsse oder
ähnliches



Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Butter und Schokolade schmelzen. Wenn ihr dafür die Mikrowelle benutzt, ist es wichtig, beides voneinander getrennt zu schmelzen und es erst danach zusammen zu rühren. Diese Mischung beiseite stellen, damit sie abkühlen kann. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls zur Seite stellen.

Als nächstes das Ei zusammen mit dem Zucker cremig aufschlagen. Der Zucker muss nicht aufgelöst sein, es reicht, wenn die Pünktchen kleiner werden und die restliche Creme schön hell und schaumig ist. Nun die Schokoladenmischung unterrühren und zu dieser Mischung in mehreren Portionen die Mehlmischung hinzufügen. Das sollte alles problemlos mit dem Handmixer gehen.

Wer die Cookies pur möchte ist nun fertig, wer noch weitere Zutaten dazu geben will, kommt jetzt zum Zug. Durch die zusätzliche Masse ergibt der Teig natürlich mehr Cookies. Bei mir waren es pur 18 Stück, mit einer Hälfte Nüsse 20 Stück. Eine Küchenmaschine oder die Hände würde ich für diesen Teig übrigens eher nicht empfehlen, da der Teig im ersten Fall an den Rändern der Schüssel oder im zweiten Fall an den Fingern kleben würde.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Mit zwei Teelöffeln jetzt etwas mehr als walnussgroße Portionen auf die Bleche bugsieren. Diese mit den Löffeln grob zu einem Cookie formen und auch etwas glatt streichen.

Das erste Blech so fertig machen und für 10-12 Minuten backen. In dieser Zeit gemütlich das zweite Blech zusammen basteln und diese Fuhre ebenfalls 10-12 Minuten in den Ofen schieben.