
chewy Schoko-Frischkäse-Cookies

für 24 Stück

25g Zartbitterschokolade
75g weiche Butter
125g brauner Zucker
1 Prise Salz
100g Frischkäse
1 TL Vanilleextrakt
1 Ei
100g Mehl
20g Kakao
1/2 TL Zimt
1/2 TL Spekulatiusgewürz
1/2 TL Backpulver
50-100g Vollmilchschokolade



Den Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Die Zartbitterschokolade schmelzen und beiseite stellen. Die Butter mit Zucker, Vanille und Salz mit dem Handmixer schön cremig rühren. Die geschmolzene Schokolade, den Frischkäse und das Ei dazu geben und verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Nun alle übrigen Zutaten außer der Vollmilchschokolade dazu geben und so lange verrühren, bis sich alles zu einem zähen Teig vermischt hat. Mit zwei Teelöffeln kleine Portionen abstechen und auf die Bleche setzen. Ich habe 12 Stück pro Blech gemacht.

Für 8-10 Minuten in den Ofen schieben und danach auf einem Gitter auskühlen lassen. Die kalten Cookies noch mit geschmolzener Schokolade bestreichen. Die Menge richtet sich nach euren persönlichen Vorlieben, 50g reichen für einen kleinen Klecks wie auf den Bildern.