Schokoladen Cookies



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Lesley Nehlsen zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ca. 50 Stück:

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Weizenmehl Type 1050
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Teelöffel Zitronenschale
- 2 Teelöffel Backpulver
- 200 g Butter
- 120 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Eier

Zubereitung

1. Die Kuvertüre fein reiben. Mehl, Haselnüsse, Zitronenschale, Backpulver und Kuvertüre mischen. Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker verrühren. Die Eier nach und nach unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Mehl-Schokoladenmischung untermengen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. 3 Bleche mit Backpapier auslegen.

2. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen. Kugeln flachdrücken und im großen Abstand auf das Blech setzen.
3. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten knusprig backen.
4. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Info:
6. Die Kekse die auf dem Bild zu sehen sind, sind mit einer Teigpistole (Blütenform) gemacht.