

# Schoko-Cookies

---



## **Zutaten (ca. 40 Stück):**

- 150 g Schokolade (zartbitter)
- 120 g Butter, in Stücken
- 100 g Zucker
- 80 g brauner Zucker
- 10g Vanillezucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

## **Zubereitung:**

Zuerst die Schokolade mittelgrob hacken und zur Seite stellen.

Dann Butter, Zucker, braunen Zucker, Vanillezucker, Ei, Mehl, Natron und Salz zu einem kompakten Teig verarbeiten. Zuletzt die zerkleinerte Schokolade zugeben und gleichmäßig in den Teig einarbeiten.

Nun den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Im Anschluss aus dem Teig 13 etwa walnussgroße Kugeln formen, diese etwa mit 5 cm Abstand auf das vorbereitete Blech geben und die Cookies im vorgeheizten Backofen 18 Minuten goldbraun backen.

Die Cookies aus dem Ofen holen, 5 Minuten auf den Blechen abkühlen lassen, danach auf ein Kuchengitter legen und vollständig abkühlen lassen.

Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis er komplett aufgebraucht ist.

Die Schokoladen-Cookies servieren oder bis zum Verzehr in einer Blechdose aufbewahren.

***Nährwertangaben: 85 kcal p.P , 11 g KH p.P.***