

SCHOKOTRAUM

ZUBEREITUNG

1. Backrohr vorheizen
2. Schokolade hacken
3. in einer Rührschüssel Bu, Zu, Vz, Sz cremig mixen
4. Ei untermixen
5. Mehl und Backpulver mischen und kurz untermischen
6. Schokolade unterheben
7. Backpapier auf ein Blech auslegen
8. mit 2 Teelöffeln etwa walnussgroße Portionen vom Teig abstechen
9. mit reichlich Abstand auf das Backpapier setzen (Achtung: genügend Abstand einhalten, weil der Teig auseinanderfließt!)
10. ab ins Rohr für ca. 15 min bei 180 °C Ober- und Unterhitze; bis die Ränder goldbraun werden; keinesfalls zu lange im Backrohr lassen
11. anschließend 5 min. auf dem Blech auskühlen lassen
12. danach die Cookies mit dem Backpapier auf ein Küchengitter legen und komplett auskühlen lassen

ZUTATEN

- 125 g Kochschokolade
- 200 g zimmerwarme Butter
- 125 g brauner Rohrzucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver



COOKIEKICK

ZUBEREITUNG

1. Brauner Zucker mit Kristallzucker, Butter, Salz und Vanillezucker in Küchenmaschine (oder mit dem Handmixer) verrühren
2. das Ei untermengen
3. anschließend Mehl, Kakaopulver und Backpulver untermischen
4. zuletzt die Schokoladestücke begeben.
5. Den Teig zu einer Rolle (ca. 3cm dick) formen
6. In Scheiben (ca. 2,5 cm dick) schneiden
7. diese etwas flach drücken
8. auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 160 – 170 °C ca. 10 Min. backen

ZUTATEN

- 100 g brauner Zucker
- 100 g Kristallzucker
- 130 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei
- 240 g Mehl
- 6 g Kakaopulver
- 5 g Backpulver
- 270 g Kochschokolade (gehackt oder Schokoladentropfen)

