



Schoko-Cookies

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	200 g
Schokolade, Zartbitter	125 g
Brauner Zucker	125 g
Vanillinzucker	20 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Schokolade hacken. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesens cremig rühren. Ei unterrühren. Anschließend Mehl und Backpulver zugeben und zu einem Teig vermengen, Schokolade unterheben.
2. Mithilfe zweier Teelöffel etwa walnussgroße Portionen vom Teig abstechen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Im heißen Ofen ca. 15 Min. backen, bis die Ränder goldbraun werden.
3. Schoko-Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	360 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g