



Schoko-Ingwer-Cookies

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	100 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Eier	1 St.
Backpulver	0.5 TL
Weizenmehl, Type 405	175 g
Kakaopulver	60 g
Brauner Zucker	150 g
Salz	
Ingwer, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf auf niedriger Stufe Butter schmelzen. Schokolade fein hacken und die Hälfte in der Butter schmelzen. In einer Schüssel Ei mithilfe eines Handrührgerät mit Schneebesen aufschlagen, Schokoladen-Butter unterrühren. Backpulver, Mehl, Kakao, Zucker und Salz hinzugeben.
2. Ingwer schälen und fein reiben, mit der übrigen Schokolade in den Teig einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie rollen und ca. 1 Std. kühlen. Den Teig in fingerdicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen ca. 12 Min. backen. Schoko-Ingwer-Cookies heiß oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	854 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	45 g