



Zartbitterschoko-Cookies mit Pflaumen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Schokolade, Zartbitter	100 g
Butter	120 g
Trockenpflaumen	120 g
Eier	2 St.
Brauner Zucker	125 g
Weizenmehl, Type 405	175 g
Kakaopulver	60 g

Salz

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen.
2. Inzwischen Pflaumen fein hacken. In einer Schüssel Eier und Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickschaumig schlagen. Schoko-Butter nach und nach einrühren. Mehl, Kakao und Salz dazusieben und unterrühren. Pflaumen untermischen.
3. Mit 2 Teelöffeln etwa walnussgroße Teigportionen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, wenn die Cookies innen noch leicht weich sind. Zartbitterschoko-Cookies mit Pflaumen lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	403 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	20 g