Double Chocolate Cookies

Wieder einmal bin ich bei „Miri“ fündig geworden. Dort gibt es ein schönes Rezept für diese knusprigen Schoko-Kekse.



Für ca 50 Cookies :

110 gr weiche Butter

110 gr Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

135 gr Mehl

30 gr Kakao

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 gr Zartbitterschokolade, gehackt

100 gr Vollmilchschokolade oder weiße Schokolade, gehackt

Ofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, Ei und Vanilleextrakt zufügen.

Mehl, Kakao, Salz und Backpulver mischen und unterrühren. Die gehackte Schokolade unterheben.

Mit einem TL Haselnuß große Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht flach drücken. Auf genügend Abstand achten !!!

Auf der mittleren Schiene ca. 10 – 12 Minuten backen.

