



Sibylle Langner

Cookies

Zutaten für ca. 14 Cookies

ZUTATEN

100 g Butter, kalt
130 g Zucker
2 g Salz
1 Ei
185 g Mehl (Typ 405)
15 g Kakaopulver
2 g Natron
180 g Zartbitterschokolade, mind. 70%

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Butter, Zucker und Salz mit einer Küchenmaschine oder Handrührer (Knethaken) verkneten. Das Ei hinzufügen und weiter kneten.
Die Schokolade in grobe Stücke hacken.
Mehl und Kakaopulver sieben und zusammen mit dem Natron vermischen. Das Mehlgemisch zur Butter hinzufügen und unterkneten, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Zum Schluss die Schokoladenstückchen kurz unterlaufen lassen.

Pro Cookie 40 g Teig abwiegen. Kugeln rollen, diese auf zwei Backbleche mit Backpapier oder auf eine Silikonbackmatte mit genügend Abstand setzen (pro Backblech 7 Cookies). Backzeit: 12 Minuten (die Bleche einzeln und nicht zusammenbacken). Die Cookies vollständig auf dem Backblech erkalten lassen.

Vom Biss sind die Cookies eher weich, da sie eine kurze Backzeit haben. Je länger sie im Ofen sind, desto knuspriger werden sie.