Rezept

Chocolate-Cookies

Ein Rezept von Chocolate-Cookies, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
150 g	weiche Butter
100 g	Schoko-Karamell-Bonbons
2 EL	Kakaopulver
200 g	Rohrzucker
1	Ei
200 g	Schokotröpfchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 32 Cookies | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mehl mit Kakaopulver, Salz und Zucker vermischen. Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Ei zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Karamellbonbons in kleine Stücke schneiden und mit den Schokotröpfchen gleichmäßig in den Teig einarbeiten.

2. Aus dem Teig eine gleichmäßig 5 cm dicke Rolle formen. In Frischhaltefolie wickeln und für 2 Std. in den Kühlschrank legen. Den Ofen auf 180°(Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auspacken und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im Backofen (Mitte) etwa 12 Min. backen.