

Rezept

# Schoko-Cookies XL

Ein Rezept von Schoko-Cookies XL, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Zartbitter- und Vollmilchschokolade (beide Sorten beliebig gemischt)	<b>150 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Kakaopulver	<b>1/2 TL</b> ½ TL Backpulver
<b>80 g</b> Zucker	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>1</b> zimmerwarmes Ei (M)	<b>1 Prise</b> Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Beide Schokosorten grob hacken, mischen und 50 g davon in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Das Mehl mit Back- und Kakaopulver vermischen.
2. Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen, dann das Ei und die geschmolzene Schokolade unterschlagen. Die Mehlmischung und gehackte Schokolade auf einmal dazugeben und rasch unterarbeiten.
3. Mithilfe von zwei Teelöffeln nach und nach etwas Teig abnehmen und in etwas größeren Häufchen (ca. 4 cm Ø) auf das Blech setzen - unbedingt mit reichlich Abstand, da der Teig kräftig zerläuft. Im Ofen (Mitte) 12-14 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.