

## Rezept

# Choco Cookies

Ein Rezept von Choco Cookies, am 23.03.2023

## Zutaten

|  |   |
|--|---|
| <b>150 g</b> weiche Butter                               | <b>100 g</b> Zucker                     |
| <b>100 g</b> brauner Zucker                              | <b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker |
| Salz   | <b>2</b> Eier                           |
| <b>200 g</b> Mehl  | <b>1 TL</b> Backpulver                  |
| <b>75 g</b> Vollmilch-Schokolade                         | <b>75 g</b> geschälte Erdnusskerne      |
| <b>75 g</b> backstabile Schoko-Tröpfchen (Fertigprodukt) | AUSSERDEM: Backpapier für die Bleche    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 BACKBLECHE (À 30 X 40 CM, 50 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Die weiche Butter mit Quirlen des Handmixers auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker und Salz nach und nach unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander zugeben, ca. 1/2 Min. unterrühren. Aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Mehl mit Backpulver mischen. Die Schokolade und die Erdnusskerne mit einem großen Messer grob hacken. Zusammen mit den Schokotröpfchen und der Mehlmischung portionsweise unter die Buttercreme rühren. Der Teig ist perfekt, wenn er schwer reißend von einem Löffel fällt. Falls er zu fest ist, Milch zufügen und kurz unterrühren.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mithilfe von zwei Teelöffeln insgesamt 50 Teighäufchen auf die Bleche setzen – mit Abstand, da der Teig etwas auseinanderläuft. Cookies im Ofen (Mitte) nacheinander (bei Umluft zusammen) jeweils 15 Min. backen, bis sie knusprig sind. Vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.