

Rezept

Chocolate Cookies

Ein Rezept von Chocolate Cookies, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Butter	150 g Zartbitterschokolade (50 - 70 % Kakao)
100 g dunkelbrauner Rohrohrzucker (z.B. Muscovado)	50 g weißer Zucker
1 Eigelb (L)	1 Ei (L)
1/2 TL Natron	225 g Mehl
mittelgrobes Meersalz (z.B. Fleur de Sel)	ca. 1/2 TL feines Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück (2 Backbleche) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und langsam bräunen lassen, dabei mehrmals mit einem Gummispatel den Topfboden abstreichen. Dann vom Herd nehmen, in ein anderes Gefäß füllen und mind. 30 Min. abkühlen lassen. Die Schokolade grob hacken.
2. Den Backofen auf 175 ° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Beide Zuckersorten, Ei und Eigelb in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die braune Butter unterrühren. Mehl und Natron auf die Masse sieben, das feine Meersalz dazugeben und den Teig rühren, bis er eine gleichmäßige Konsistenz hat. Zuletzt die gehackte Schokolade unterrühren.
3. Mit einem Esslöffel walnussgroße Häufchen vom Teig nehmen, zu Kugeln formen, mit großzügigem Abstand zueinander auf die Bleche setzen und leicht flach drücken. Wenig mittelgrobes Salz darüberstreuen und die Plätzchen im Ofen (Mitte) nacheinander in jeweils 12 - 14 Min. goldbraun backen.
4. Die Cookies aus dem Ofen nehmen (wenn sie sich bei sanftem Fingerdruck mittig noch weich anfühlen) und auf dem Blech kurz abkühlen lassen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.