

Rezept

Kokos-Kakao-Cookies mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Kokos-Kakao-Cookies mit weißer Schokolade, am 23.04.2024

Zutaten

40 g zerlassene Butter	2 EL Rohrzucker (ca. 25 g)
3 EL Zucker (ca. 30 g)	½ EL Vanillezucker
Salz	abgeriebene Schale von ¼ Bio-Zitrone
1 TL Zitronensaft	1 EL Olivenöl
45 g saure Sahne	2 EL Milch
1 Ei (M)	100 g Kartoffelmehl
250 g Vollkornreismehl	1 ¼ EL Maisstärke (ca. 12 g)
½ TL glutenfreies Backpulver (ca. 2 ½ g)	3 EL Kakaopulver (ca. 15 g)
25 g Kokosraspel	50 g grob gehackte weiße Kuvertüre
Butter fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 24er-Whoopie-Bleche (ca. 40 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° (Umluft) vorheizen. Die Whoopie-Bleche mit Butter fetten. Alternativ zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die zerlassene Butter mit den beiden Zuckersorten, Vanillezucker, 1 großen Prise Salz und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Den Zitronensaft, das Olivenöl, die saure Sahne, die Milch und das Ei zur Buttermasse geben und alles gründlich unterrühren.
3. Kartoffelmehl, Reismehl und Maisstärke mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Kakaopulver und Kokosraspeln mischen und unter die Masse ziehen. Zuletzt die gehackte Kuvertüre unterrühren.
4. Mit zwei Teelöffeln Häufchen der Masse auf die Whoopie-Bleche setzen und leicht flach drücken. Die Cookies sollten ca. 5 cm breit und 8 mm hoch sein. (Bei normalen Blechen zwischen den einzelnen Häufchen etwas Abstand lassen.)
5. Die Cookies im Ofen auf Sicht nach Belieben entweder in ca. 5 Min. weich oder in ca. 8 Min. knusprig backen. Herausnehmen, von den Whoopie-Blechen lösen oder mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.