

Rezept

# Oliven-Schoko-Cookies

Ein Rezept von Oliven-Schoko-Cookies, am 21.07.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> milde entsteinte schwarze Oliven	<b>100 g</b> Bitter-Schokolade
<b>175 g</b> feiner brauner Zucker	<b>1</b> Ei
<b>125 ml</b> Olivenöl	Salz
<b>175 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>2 EL</b> Kakaopulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

## Zubereitung

1. Oliven abspülen, trockentupfen und grob hacken. Schokolade in kleine Stückchen schneiden. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Zucker, Ei, Olivenöl und 2 gute Prisen Salz 5 Min. kräftig schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und kurz unterrühren. Oliven und Schokostückchen untermischen.
3. Mit einem Esslöffel ca. 25 Teighäufchen auf die Bleche setzen, dabei größere Abstände lassen. Im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.