

Rezept

Schnelle weiße Schoko-Mohn-Cookies

Ein Rezept von Schnelle weiße Schoko-Mohn-Cookies, am 21.05.2026

Zutaten

100 g weiße Schokolade	100 g Mehl
50 g ganze Mohnsamen	1/2 TL Backpulver
100 g weiche Butter	100 g Zucker
1 Prise Salz	1 zimmerwarmes Ei (M)

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Schokolade grob hacken. Das Mehl mit Mohn und Backpulver vermischen.
2. Die Butter mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Das Ei dazugeben und alles cremig schlagen. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten, die Schokolade untermengen.
3. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und mit ausreichend Abstand als knapp walnussgroße Häufchen auf die Backbleche setzen.
4. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben. Die Plätzchen ca. 11 Min. backen, bis die Ränder goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.