

Rezept

Schokoladen-Cookies mit Walnüssen

Ein Rezept von Schokoladen-Cookies mit Walnüssen, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---|
| 110 g Mehl | 15 g Kakaopulver |
| 1 TL Backpulver | 1/2 TL Salz |
| 200 g gehackte Zartbitter-Schokolade | 100 g Butter |
| 2 Eier | 100 g Zucker |
| 60 g brauner Zucker | 200 g gehackte Zartbitter-Schokolade (50 - 70 % Kakao) |
| 100 g gehackte Walnusskerne | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 16 – 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Die Schokolade mit der Butter in Würfeln über dem heißen Wasserbad schmelzen (siehe Link im Rezept-Tipp, Steps 1 und 2). Die Eier und beide Zuckersorten mit den Schneebesens der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts so lange schaumig rühren, bis die Masse hellgelb ist.
2. Die noch warme Schokoladenmasse langsam zur Eier-Zucker-Mischung gießen und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben (nicht zu stark rühren, sonst verliert die Masse an Volumen). Dann die Mehlmischung unterheben, zuletzt die gehackte Schokolade und die Nüsse untermischen.
3. Mithilfe von zwei Esslöffeln aus der Masse 16 – 18 kleine Portionen mit etwas Abstand zueinander auf das Backpapier setzen. Die Cookies im Backofen (oben und Mitte) 12 – 15 Min. backen, dann abkühlen lassen. Sie sind anfangs noch sehr weich und haben erst nach ca. 2 Std. die richtige Konsistenz: Außen hart und innen ganz weich.