

Rezept

Tahin-Cookies

Ein Rezept von Tahin-Cookies, am 01.06.2023

Zutaten

120 g Roggenmehl (Type 1150)	110 g Dinkelmehl (Type 630)
1 TL Weinstein-Backpulver	100 g Bitterschokolade (100% Kakaogehalt)
2 Eier (L)	2 EL Tahin (Sesampaste)
50 g Kokosblütenzucker	90 g weiche Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 6 g F, 2 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die beiden Mehlsorten mit dem Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Schokolade fein hacken und untermischen. Die Eier, das Tahin und den Kokosblütenzucker dazugeben. Die Butter würfeln, hinzufügen und alle Zutaten mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem homogenen Teig kneten. Falls der Teig noch bröselig ist, am Schluss noch mit den Händen zusammendrücken, bis sich die Zutaten verbunden haben.
2. Den Teig in drei Portionen teilen und jede Teigportion zu einer länglichen Rolle mit maximal 3 cm Durchmesser formen. Die Rollen in eine Dose legen und ca. 2 Stunden einfrieren.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand auf den Blechen verteilen. Das erste Blech mit Cookies im Ofen (Mitte) 10-11 Min. backen.
4. Das erste Blech herausnehmen, das zweite Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Cookies ebenfalls 10-11 Min. backen. Herausnehmen und die Plätzchen mindestens 2 Std. auf dem Blech auskühlen lassen. Die Cookies in einer Blechdose bis zu 3 Wochen aufbewahren. Sie lassen sich auch gut einfrieren.