

## Rezept

# Triple-Schoko-Cookies mit Erythrit

Ein Rezept von Triple-Schoko-Cookies mit Erythrit, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Halbfettbutter	<b>80 g</b> Erythrit
<b>1 TL</b> gemahlene Vanille	<b>2</b> Eier (M)
<b>350 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>15 g</b> Backpulver
<b>40 g</b> zuckerfreie Zartbitter-Schokodrops	<b>30 g</b> zuckerfreie Vollmilch Schokotropfen
<b>30 g</b> zuckerfreie weiße Schokotropfen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 26 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 4 g F, 2 g EW, 12 g KH

## Zubereitung

1. Halbfettbutter, Erythrit und gemahlene Vanille in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. In einer weiteren Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und den Schoko-Drops gründlich vermischen. Die Mehlmischung zur Eiercreme geben und sämtliche Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in 2 gleich große Portionen teilen. Diese zu 2 Stangen à 20 cm Länge rollen und ca. 45 Min. in das Tiefkühlfach geben. So lassen sich die Rollen später besser schneiden und die Teiglinge laufen beim Backen weniger auseinander.
3. Am Ende der Kühlzeit ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrollen aus dem Tiefkühlfach nehmen und in jeweils 13 Scheiben schneiden. Die Teiglinge auf das vorbereitete Blech legen und im Ofen (Mitte) bei 175° ca. 15 Min. backen. Die fertigen Cookies vom Blech heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.