

Rezept

Weihnachts-Cookies

Ein Rezept von Weihnachts-Cookies, am 28.04.2025

Zutaten

150 g Zartbitterschokolade	75 g Butter
2 Eier	150 g brauner Zucker
1 TL Lebkuchengewürz	100 g Mehl
1/4 TL Backpulver	1 EL Speisestärke
100 g gemahlene Mandeln	100 g Schokotropfen (Fertigprodukt)
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter schmelzen. Eier, Zucker und Lebkuchengewürz schaumig schlagen. Die flüssige Schokolade und die Butter unterrühren. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Mandeln mischen und mit den Schokotropfen unter den Teig heben.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen aufs Blech setzen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 12-15 Min. backen. (Die Cookies sollen innen noch weich sein.) Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.