

Rezept

## Zartbitter-Schoko-Cookies

Ein Rezept von Zartbitter-Schoko-Cookies, am 29.05.2023

### Zutaten

<b>150 g</b> weiche Butter	<b>230 g</b> Rohrzucker oder Rohrohrzucker
<b>1</b> Ei (M)	<b>2 TL</b> Vanillezucker
Salz	<b>220 g</b> Mehl
<b>130 g</b> gemahlene Mandeln	<b>240 g</b> Zartbitter-Schokotröpfchen (Fertigprodukt)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal, 12 g F, 3 g EW, 22 g KH

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

---

2. Butter, Zucker, Ei, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Mehl, gemahlene Mandeln und Schokotröpfchen dazugeben. Alle Zutaten zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten.

---

3. Den Teig zu einer Rolle von ca. 7 cm Durchmesser formen und in 24 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Teigscheiben mit den Händen zu Kugeln formen und mit reichlich Abstand zueinander auf die Backbleche setzen. Dann jede Teigkugel mit dem Boden eines Glases auf eine Höhe von 6-7 mm flach drücken.

---

4. Die Schoko-Cookies im Ofen (Mitte) pro Blech 10-12 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.