



Beste Schokoladen-Cookies

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	160 g
Dinkelmehl, Type 630	100 g
Weizenmehl Typ 550	100 g
Salz	0.5 TL
Zimt	0.5 TL
Backpulver	0.5 TL
Brauner Zucker	200 g
Eier	2 St.
Zucker	50 g
Vanilleextrakt	0.5 TL
Kuvertüre, zartbitter	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf bei hoher Temperatur ca. 3/4 der Butter kochen, bis sie braun, aber nicht verbrannt ist. Topf vom Herd nehmen, mit einem Gummispatel Bodensatz vom Topf lösen und restliche Butter hineinrühren. Abkühlen lassen.
2. In einer mittleren Schüssel Mehl, Salz, Zimt, Backpulver und braunen Zucker vermischen und beiseite stellen. In einer großen Schüssel mit Handrührgerät Eier, Zucker und Vanilleextrakt ca. 5 Minuten schaumig und fest schlagen. Zuerst trockene Zutaten mit der Butter vermengen, dann unter die Eiermasse heben und gut vermengen.
3. Kuvertüre grob hacken und unter den Teig rühren. Teig mit einem Löffel in 16 Häufchen teilen und auf 2 Backblechen mit Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 12–15 Min. goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Backen und Naschen!

Tipp: Schneide einen roten Apfel in Würfel und gib ihn mit der Kuvertüre in den Teig. So werden deine Cookies noch saftiger und leckerer!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	965 kcal
Kohlenhydrate	116 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	50 g