




# Schoko-Ingwer-Cookies

 Zeit gesamt  
1h 20min

 Zubereitungszeit  
15min

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Butter	100 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Eier	1 St.
Backpulver	0.5 TL
Weizenmehl, Type 405	175 g
Kakaopulver	60 g
Rohrzucker	150 g
Salz	
Ingwer, frisch	10 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf auf niedriger Stufe Butter schmelzen. Schokolade fein hacken und die Hälfte in der Butter schmelzen. In einer Schüssel Ei mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen aufschlagen, Schokoladen-Butter unterrühren. Backpulver, Mehl, Kakao, Zucker und Salz hinzugeben.
2. Ingwer schälen und fein reiben, mit der übrigen Schokolade in den Teig einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie rollen und ca. 1 Std. kühlen. Den Teig in fingerdicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen ca. 12 Min. backen. Schoko-Ingwer-Cookies heiß oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	843 kcal		
Kohlenhydrate	103 g	Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	13 g	Fette	46 g