





# Zartbitterschoko-Cookies mit Pflaumen



 Zeit gesamt  
50min

 Zubereitungszeit  
35min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 8 Portionen

Schokolade, Zartbitter	100 g
Butter	120 g
Pflaumen, getrocknet	120 g
Eier	2 St.
Rohrzucker	125 g
Weizenmehl, Type 405	175 g
Kakaopulver	60 g
Salz	

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen.
2. Inzwischen Pflaumen fein hacken. In einer Schüssel Eier und Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickschaumig schlagen. Schoko-Butter nach und nach einrühren. Mehl, Kakao und Salz dazusieben und unterrühren. Pflaumen untermischen.
3. Mit 2 Teelöffeln etwa walnussgroße Teigportionen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, wenn die Cookies innen noch leicht weich sind. Zartbitterschoko-Cookies mit Pflaumen lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	398 kcal		
Kohlenhydrate	52 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	7 g	Fette	20 g