

Brownie-Cookies



Einkaufsliste:

Zutaten für etwa 2
Bleche:
225g dunkle Schokolade
30g Butter
2 Eier
160g Zucker (gerne auch
100g brauner Zucker, 60g
weißer Zucker)
60g Mehl
¼ TL Backpulver
Prise Salz
½ TL Vanille
75g Vollmilchschokolade
Optional Meersalz

So wird's gemacht:

Schokolade und Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl, Vanille und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. 75g gehackte Schokolade unterheben. Teig ca. esslöffelgroß auf einem mit Backpapier belegten Blech mit etwas Abstand verteilen. Bei 175°C 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und servieren.