

# Heiße Schoki Cookies



## Einkaufsliste:

### Für etwa 30 Cookies

90g Butter  
120g brauner Zucker  
2 Pck Vanillezucker  
150g Zartbitterschokolade  
200g Mehl  
40g Backkakao  
½ TL Backpulver  
¼ TL Natron  
Prise Salz  
1 Ei  
100g gehackte weiße Schokolade

## So wird's gemacht:

Butter, Schokolade und beide Zuckerarten in einen Topf geben und langsam schmelzen lassen, dabei gut rühren, sodass die Masse nicht anbrennt. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz mischen. Ei schaumig schlagen und die weiche Schokomasse in das Ei rühren. Zum Schluss das Mehlgemisch einrühren und gut verkneten, weiße gehackte Schokolade unterkneten. Teig etwas flach drücken und für 30 Minuten in den Kühlschrank, oder 15 Minuten im TK.

Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Nun den Teig in 30 gleich große Teile teilen und zu kleinen Bällchen rollen. Diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und etwa 10 Minuten backen. Nun mit einem Löffel oder einem flachen Metallgegenstand etwas platt drücken und noch einmal 2-3 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit einer Tasse Kakao genießen. 😊