

Marmor-Cookies



Einkaufsliste:

Ca. 30 Cookies
100 g brauner Zucker
50 g Zucker
1 EL Vanillezucker
120 g Butter
1 Ei (Größe M)
200 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TL Natron
1 Msp. Salz
100 g Zartbitterschokolade
1 EL Backkakao
50 g gehackte Schokolade

Meersalz zum Bestreuen

So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Butter und die Zuckersorten schaumig schlagen, Ei hinzufügen und weiter rühren.

Mehl, Speisestärke, Natron und Prise Salz vermengen und unterrühren bis die Masse stark eindickt. Ca. 2/3 der Masse beiseite stellen.

Schokolade schmelzen. Zu der übrigen Masse die flüssige Schokolade und den Kakao geben, gut vermengen. Zum Schluss die gehackte Schokolade in den dunklen Teig kneten. Dunklen Teig und hellen Teig etwas platt drücken und aufeinander legen. Nun etwas von dem gemischten Teig abzupfen und daraus kleine Kugeln rollen. (Teelöffel-groß).

Auf ein Backpapier legen. 8-10 Minuten backen bis der Rand goldbraun ist, auskühlen lassen und mit etwas Meersalz bestreut servieren.

Die Cookies halten sich luftdicht verpackt einige Tage.