



Brownie Cookies

...im Osterlook

- Vorbereitung | 10 Min
- Fertig in | 20 Min
- Backen | 8-10 Min

Einkaufsliste

Für ca. 15 Cookies

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 50 g weißer Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 60 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 100 g Schokoeier oder Schokolinsen

So wird's gemacht

Für den Teig

220 g Zartbitterkuvertüre mit der Butter schmelzen. Eier und alle Zuckersorten in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Schokomasse einrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterrühren.

Die restlichen 80 g Zartbitterkuvertüre grob hacken und unterheben. Die Schokoeier oder Linsen grob hacken. Den Teig auf zwei Blech mit einem Esslöffel in ca. 15 "Häufchen" verteilen und mit den gehackten Schokolinsen-Eiern bestreuen. Diese leicht andrücken und die Cookies bei 180 °C Umluft 8-10 Minuten backen. Vorsicht: Die Cookies werden noch weich sein! Komplette auskühlen lassen und genießen.