



# Double Chocolate Chip Cookies

mit brauner Butter und Cashews

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

Butter bräunen – in einen Topf geben und unter rühren erhitzen bis die Butter leicht bräunt. Zucker und Eier cremig verrühren.

Flüssige Butter einrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz hinzugeben und verrühren. Teig fünf Minuten quellen lassen.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schokolade hacken, die Cashews ebenso groß hacken. Bis auf ca. 2 Esslöffel der Zartbitterschokolade, beide Sorten Schokolade sowie die Cashews unterheben.

Tischennisball-große Kugeln mit etwas Abstand auf ein Blech geben. Die restliche Schokolade oben auf die Kugeln drücken. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Blech kurz auf den Tisch klopfen. Komplett auskühlen lassen. Nach Belieben mit Meersalz bestreuen.

## Einkaufsliste

### 18-20 Cookies

#### Für den Teig:

- 260 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Meersalz
- 150 g Butter
- 2 Eier
- 90 g Zucker
- 90 g brauner Zucker
- 2 EL Vanillezucker

#### Außerdem:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g weiße Schokolade
- 100 g geröstete Cashews

