

Hier und heute



Dreifach schokoladige Cookies

Theresa Knipschild ist ein großer Schokoladenfan. Unsere Konditormeisterin backt ihre Cookies daher gleich dreifach schokoladig: mit dunklem Kakao, Vollmilch- und weißer Schokolade. Diese Kekse sind einfach köstlich und schnell gemacht.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 12-14 Cookies

Zutaten

- 125 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 60 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 3 Prisen Salz
- 30 g Backkakao
- 225 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- 7 g Backpulver
- 100 g weiße Kuvertüre
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- wer mag: einige Flocken Fleur de Sel zum Drüberstreuen

Zubereitung

Kuvertüre mit einem Messer klein hacken.

Butter, beide Sorten Zucker und Salz mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Ei zugeben unditerrühren.

Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Kakao mit Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung zur Buttermischung geben und kurz verrühren, bis ein Teig entsteht. Dann die gehackte Kuvertüre unterheben.

Teig mit einem Eisportionierer formen oder mit der Hand zu je ca. 50 Gramm schweren Kugeln. Dann mit ausreichend Abstand auf die Backbleche setzen.

Die Cookies für ca. 15 Minuten backen. Falls die Cookies beim Backen auseinanderlaufen:

Nach ein paar Minuten Backzeit einen Servierring oder eine große Tasse darüber stülpen und die Kekse wieder in Form rütteln, dann zu Ende backen. Gut auskühlen lassen, da die Cookies frisch aus dem Ofen noch etwas weich sind.