



# Schoko-Cookies

## Zutaten:

- 125 g Butter/Margarine
- 75 g dunkle Schokolade
- 75 g weiße Schokolade
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Rohrzucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Backkakao

## Außerdem:

2 Schüsseln, Waage,  
Rührgerät, 2 Löffel

## Zubereitung:

1. Butter/Margarine, Salz und Zucker mit dem Mixer cremig rühren, die Eier dazugeben und alles vermengen.
2. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen.
3. Schokolade zerkleinern und zur Mehlmischung geben.
4. Die trockene Mischung mit dem Butter-Zucker-Ei-Gemisch verrühren.
5. Den Teig eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
6. Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Aus dem Teig gleichmäßige Kugeln formen und auf dem Backblech plattdrücken.
8. Etwa 10-15 Minuten bei 175°C backen.