

Schoko-Cookies



Zutaten:

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

Zubereitung:

- Butter/Margarine, Salz und Zucker mit einem Mixer cremig rühren.
- Mehl, Kakao und Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen.
- Schokolade zerkleinern und zur Mehlmischung geben.
- Die trockene Mischung mit dem Butter-Zucker-Ei-Gemisch verrühren.
- Den Teig eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Backblech mit Backpapier auslegen.
- Aus dem Teig gleichmäßige Kugeln formen und auf dem Backblech plattdrücken.
- 10 - 15 Minuten im 175°C heißen Backofen backen.