



## BROWNIE COOKIES / SCHOKOLADIG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #28



### - ANZEIGE -

Schokoladige, saftige amerikanische Cookies – wer liebt sie nicht? Damit wirklich für jeden etwas dabei ist zeige ich euch auch eine glutenfreie Variante. Die weichen Brownie Cookies sind blitzschnell in nur 15 Minuten zubereitet. Übrigens sind die Cookies auch ganz einfach vegan zuzubereiten. Das Rezept dazu findest du auch hier in meinem Blog.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 15

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und belege drei Backbleche mit Dauerbackfolie oder Backpapier.

### BROWNIE COOKIES

Schmilz die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle bei niedriger Stufe und nimm sie dann von der Hitze herunter. Rühre die Schokolade ein, bis sie vollständig geschmolzen ist. Verrühre in der Zwischenzeit den Zucker, braunen Zucker, die Eier und das Vanilleextrakt weiß cremig. Vermische das Mehl mit Salz, Kakao, Backpulver und den Schokoladenstücken. Rühre die Schokoladenbutter nun in die Eiermasse ein, füge die trockenen Zutaten hinzu und rühre sie nur kurz unter, bis sich alles vermenget hat.

Verwende einen großen Eisportionierer und setze jeweils 5 Teigkugeln mit großem Abstand auf ein Backblech, da sie im Ofen noch auseinanderlaufen.

Backe die Cookies für etwa 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus, lasse sie 10 Minuten abkühlen und setze sie dann auf ein Abkühlgitter. Wenn sie komplett ausgekühlt sind, verpacke sie luftdicht. So halten sie mehrere Tage und werden von Tag zu Tag weicher. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### BROWNIE COOKIES:

- 120 g** Butter
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 150 g** Zucker
- 100 g** brauner Zucker
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 125 g** Mehl
- 20 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver
- 100 g** Schokoladenstücke (backfest)



Du kannst die Cookies auch glutenfrei zubereiten, wenn du das Mehl durch glutenfreies Mehl ersetzt.