

DIE BESTEN SCHOKOLADEN-COOKIES



Die leckersten Schokoladencookies: feucht, schokoladig und vor allem super schnell und einfach!



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 ° O/U vor.

ZUBEREITUNG

Siebe den Puderzucker, den Backkakao und das Mehl zu einer Mischung. Rühre das Salz ein, füge dann die restlichen Zutaten hinzu und vermische sie gründlich mit einem Backlöffel.

Lege mit einem kleinen Eisportionierer (2,5 cm Durchmesser) oder einem Teelöffel Klekse auf ein Backblech (mit Backfolie oder Backpapier). Lasse dabei genügend Abstand, denn die Kekse laufen auseinander.

Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für etwa 9 Minuten und lasse sie anschließend komplett abkühlen. Hebe sie erst dann vom Blech an und bewahre sie in Keksdosen auf.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

ZUTATEN:

- 150 g** Puderzucker
- 30 g** Kakao
- 50 g** Mehl
- 50 g** gehackte Zartbitterschokolade
- 50 g** Mandeln (gehackt)
- 50 g** backfeste Schokostücke
- Vanilleextrakt
- 2** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz