

Chocolate-Banana-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 30 Portionen

RÜHRTEIG

200	Gramm	Zartbitterschokolade
175	Gramm	Margarine (weich) (oder Butter)
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Bourbon-Vanillezucker
1	Pack.	Creme (Banane)
2	Stücke	Eier
250	Gramm	Weizenmehl
1/2	Teel.	Backin
1/2	Teel.	Natron

Anleitung:

1. Schritt Dieses Rezept ist entwickelt für etwa 35 Stücke.
2. Schritt Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie das Backblech und belegen Sie es mit Backpapier. Für den Teig die Schokolade grob hacken.
3. Schritt Rührteig: Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Paradies Creme unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren, Schokoladenstückchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln etwa 35 gut walnussgroße Teighäufchen mit einem Abstand von etwa 5 cm auf das Backblech setzen. Mit einem angefeuchteten Löffel etwas flach drücken (Ø etwa 6 cm). Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 15 Minuten für weiche Cookies, etwa 17 Minuten für knusprige Cookies Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten. Cookies mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
4. Schritt TIPP: Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Cookies auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das belegte Backpapier auf das Blech.