

# Cookies für Schokoladensüchtige

Zutaten für: 1 Rezept

## *DIE SCHOKOLADE IM KEKSMANTEL*

---

90	Gramm	Butter oder 70 ml Öl
300	Gramm	Schokolade, bitter
2		Ei(er)
1	Essl.	Kaffeepulver (Cappuccinopulver)
90	Gramm	Zucker
90	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver oder, etwas weniger, Natron
1	Prise	Salz
1	Teel.	Aroma (Vanilleextrakt)
200	Gramm	Schokolade, weiße oder Vollmilch

### Anleitung:

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 40 Minuten

Butter mit Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. In einer zweiten Schüssel die Eier und das Cappuccinopulver verrühren, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Den Zucker dazu geben und weiterverrühren bis sich auch der Zucker aufgelöst hat. Dann die Buttermischung einrühren. In einer dritten Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Vanilleextrakt mit dem Schneebesen verrühren. Mit der Cappuccino-Schokoladen-Mischung zu einem weichen Teig vermischen. Die übrige Schokolade in kleine Würfel hacken, zum Teig geben und kurz verrühren. Den Teig 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Den Backofen auf 160 °C (Umluft 140 Grad) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise mit einem EL abstechen, kleine Kugeln formen, leicht andrücken (so dass diese ca. 2 cm hoch sind) und auf das Blech geben. Die Teighäufchen sollten ca. 8 cm Abstand haben.

Die Cookies im Ofen auf mittlerer Schiene 15 - 17 Minuten backen bis sie glänzen. Die Cookies auf dem Blech abkühlen lassen. Die Cookies sind nach dem Backen sehr weich - das muss so sein.