

Schoko-Schock Cookies

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 16 Portionen

300	Gramm	Zartbitter-Schokolade
100	Gramm	Schokolade (weiß)
100	Gramm	Vollmilch-Schokolade
2		St Eier
150	Gramm	Zucker
2	Essl.	Butter
1	Teel.	Gemahlene Vanilleschote oder Aroma
1	Prise	Salz
50	Gramm	Mehl
1	Essl.	Kakao-Pulver, ungesüßt
1/2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

1. Schritt Die Schokolade grob hacken. 200g der Zartbitterschokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Schritt Die Eier mit Zucker, Vanille und Salz etwa drei Minuten sehr schaumig und cremig schlagen. Erst die zimmerwarme Butter, dann die geschmolzene Schokolade unterrühren.
3. Schritt Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und rasch unter die Ei-Masse heben. Nur so lange mischen bis alle trockenen Zutaten feucht sind. Die Restliche gehackte Schokolade ebenfalls unterheben.
4. Schritt Den Teig Esslöffel-weise auf zwei, mit Backpapier belegte Bleche geben. Dabei jeweils etwa 5cm Platz zwischen den Keksen lassen, da sie beim Backen auseinander laufen.
5. Schritt Im Vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen. Idealerweise sind die Kekse, typisch amerikanisch, am Rand knusprig und im inneren noch weich.