



WITCHSKITCHEN 13

COOKIES mit dunkler SCHOKOLADE

super schnell gemacht

Teig: 

100 gr. dunkle Schokochunks oder
dunkle Schokolade gehackt

200 gr. Butter

125 gr. Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

200 g Mehl

1 TL Backpulver



 Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, dann das Ei dazugeben. Danach Mehl und Backpulver zugeben und kurz unterrühren. Zum Schluss die Schokostückchen unterheben.

Mit zwei Löffeln walnussgroße Portionen Teig mit großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Kurz auf dem Backblech abkühlen lassen. (Die Cookies sind, wenn sie warm sind noch weich)TIPP: Schokolade kann durch gehackte Nüsse, Rosinen, Cranberries ausgetauscht werden.

WITCHSKITCHEN 13