

SCHOKO-BROWNIE-COOKIES

Inhalt:

- 225g Zartbitterschokolade
- 30g Butter
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 70g weißer Zucker
- 40g brauner Zucker
- 60g Mehl
- 1 TL Vanilleextrakt
- ½ TL Backpulver
- 75g gehackte Schokolade/Schokodrops

Anleitungen:

1. Die Schokolade gemeinsam mit der Butter in einem Wasserbad schmelzen lassen & anschließend auf die Seite stellen.
2. Die Eier mit den Zuckersorten & Vanilleextrakt in einer Schüssel aufschlagen, bis die Masse heller & dicklicher wird.
3. Schoko-Butter-Masse dazugeben & gut verrühren.
4. Das Mehl & Backpulver einrühren & zum Schluss die gehackte Schokolade/Schokodrops dazugeben & unterrühren.
5. ***Den Teig für mind. eine halbe Stunde im Kühlschrank kaltstellen.***
6. Anschließend den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Nun zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Für jeden Cookie, je einen kleinen Esslöffel mit Teig abnehmen & zu einem Ball rollen & auf das Blech legen.
8. Cookies für ca. 9-11 Minuten backen. Die Cookies sehen unfertig aus, aber das ist richtig so, denn sie müssen abkühlen & aushärten.
9. **Tipp:** Für einen flüssigen Kern, eine Minute früher herausnehmen.

Lass es dir schmecken!

Alle DIY Videos zum Nachschauen findet ihr unter unserem

Instagram-Profil: Jugendhausweinsberg /

Alle Videos auf einem Blick unter der Leiste IGTV

