

CLASSIC COOKIES

Rezept für ca. 45 Stück

ZUTATEN

280 g Zartbitterschokolade
280 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Salz
90 g weiche Butter
210 g Zucker
3 Eier
1 Packung Vanillezucker
45 Cashewkerne

ZUBEHÖR

Backpapier
Metallschale

ZUBEREITUNG

Die Schokolade klein gebröckelt in eine Metallschale geben, die sich für ein Wasserbad im Kochtopf eignet. Anschließend die Schokolade darin schmelzen lassen.

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die weiche Butter so lange rühren, bis sie cremig wird. Dann Zucker und Vanillezucker untermischen. Jetzt die Eier dazugeben und verrühren.

Ist die Schokolade etwas abgekühlt, wird sie zum Teig gegeben. Anschließend die Mischung aus Mehl, Backpulver und Salz nach und nach unterheben, bis ein glatter Teig entsteht. Das Backblech mit Backpapier auslegen und alle 5 cm eine ca. 3 cm große Kugel Teig platzieren. In die Mitte der Teigkugeln jeweils einen Cashewkern platzieren und leicht andrücken. Bei auf 160 °C vorgeheiztem Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 12 Minuten backen lassen. Anschließend leicht mit Puderzucker bestreuen.
