

Die besten Double Chocolate Cookies

Zutaten

110 g weiche Butter
 100 g brauner Zucker
 50 g Kristallzucker
 1 Ei (Raumtemperatur)
 1 TL Vanille-Extrakt
 120 g Mehl
 30 g ungesüßter Backkakao
 1/2 TL Natron
 1/2 TL Salz
 170 g Schokolade 70 %

für ca. 30 Cookies (je nach Größe)
 15 min Vorbereitung + 1 h Ruhe + 15 min Backzeit



Zubereitung

Butter und Ei rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur erreichen.

Butter, Zucker, Ei, Salz und Vanille in eine Schüssel geben und mit dem Mixer cremig rühren. In einer weiteren Schüssel Mehl, Kakao und Natron vermengen und dann zur Buttermasse geben. Mit dem Mixer nochmal durchrühren.

Die Schokolade in kleine Stücke hacken (von der Größe her ca. so als wären es Schokodrops, also max. 1 cm groß) und unter die Masse mischen. Nur rühren bis sich alles verbunden hat.

Die Schokomasse für etwa 1 Stunde (oder über Nacht) kühl stellen.

Den Backofen auf 160°C Heißluft (Ober-/Unterhitze 180°C) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig mit den Händen in kleine wallnussgroße Bällchen formen und auf das Backblech legen. Genügend Abstand zwischen den Cookies lassen, da diese beim Backen noch flach auseinander laufen werden.

Die Kekse für ca. 12 Minuten backen. Sie sind noch weich, härten aber nach. Danach einige Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, da sie leicht auseinander brechen.

Je nach Geschmack können die fertigen Cookies mit groben Meersalz bestreut werden. Luftdicht verpackt sind die Kekse ca. 5 Tage haltbar.