

Brownie-Cookies mit weichem Kern



XXX Lecker

Zutaten (für 22 Cookies)

Für die Cookies

- 200 g Butter
- 200 g Zartbitterschokolade
- 150 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 70 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Walnusskerne
- 100 g Schokotropfen (Zartbitter)

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 451 kcal
- 7 g Eiweiß
- 26 g Fett
- 49 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 25-30 Minuten, zzgl. 20 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend vom Wasserbad nehmen und in eine Rührschüssel umfüllen. Zucker, braunen Zucker und Vanillezucker unter Rühren einrieseln lassen und alles miteinander vermengen. Eier nacheinander unterrühren.
3. Mehl mit Kakao, Backpulver sowie Salz vermengen und unter die flüssigen Zutaten heben. Nur so lange rühren, bis gerade eben so ein Teig zusammenkommt. Walnüsse grob hacken und mit den Schokotropfen unter den Teig heben.
4. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln oder eines Eisportionierers 22 Teighäufchen auf die Bleche setzen, dabei etwas Abstand lassen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



REISER RÄT

Wenn Sie es noch etwas süßer mögen, können Sie die Schokotropfen durch grob gehackte weiße Schokolade und die Walnusskerne durch Mandeln ersetzen.

