

RIMUSS

Süsse Verführung Chocolate-Cookies

- 150g dunkle Schokolade
- 130g weiche Butter
- 90g Zucker
- 100g brauner Zucker
- 1 Ei
- 2 TL Vanillezucker
- 180g Mehl
- ½ TL Natron
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz



- ❖ Schokolade mit grossem Messer grob hacken.
- ❖ Die weiche Butter mit den Zucker schaumig rühren, alle restlichen Zutaten (ausser die Schokolade) begeben und gut rühren.
- ❖ Gehackte Schokolade dazu geben, verrühren.
- ❖ Backpapier auf Backblech legen und mit zwei Teelöffeln baumnussgrosse Häufchen platzieren.
- ❖ 10–12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° C backen.
- ❖ Auf Kuchengitter abkühlen lassen. Hübsch verpacken.

Luftdicht sind die Cookies ca. 2 Wochen haltbar (dies bei der Nummerierung des Adventskalenders beachten).