

## Hallo wach! Double Chocolate Chip Cookies mit Espresso

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 20 Cookies

225 g weiche Butter  
330 g Zucker  
2 Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Eier  
3 Esslöffel Espresso  
300 g Mehl  
70 g Kakao  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Salz  
350 g Schokoladendrops  
weiße Schokolade (optional)

Doppelt schokoladig, doppelt lecker. Und dank Espresso eine herrlich süße Frühstücksleckerei. Machen ja schließlich wach - diese schokoladigen Espresso-Kekse. Also das perfekte Mittel gegen das Nachmittagstief, die Frühjahrsmüdigkeit und den Winterblues - quasi immer.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz mischen, beiseitestellen.

- 3 -

Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Eier einzeln dazugeben, cremig rühren.

- 4 -

Trockene Zutaten zu den flüssigen Zutaten geben und nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Espresso und Schokoladendrops unterrühren. Wenn du möchtest, kannst du weiße Schokolade grob hacken und ebenfalls unter den Teig rühren.

- 5 -

Teig esslöffelweise auf das Backblech geben und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.