

Double Chocolate Crinkle Cookies

VORBEREITEN

3,75
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 20 Cookies

115 g Butter
100 g Zucker
100 g Muscovado Zucker
1 Ei
1 Teelöffel Vanilleextrakt
120 g Mehl
60 g Kakao
1 Teelöffel Natron
1 Prise(n) Salz
180 g Zartbitterschokolade
120 g Puderzucker

Man nehme die liebste Schokolade, mische sie mit Kakao, Butter, Mehl und Zucker und - voilà, fertig sind die wahrscheinlich leckersten Double Chocolate Cookies, die du je gegessen hast. Nicht zu vergessen - der zartschmelzende Mantel aus Puderzucker.

- 1 -

Butter mit Zucker und Muscovado Zucker cremig rühren. Ei und Vanilleextrakt darunter schlagen.

- 2 -

Mehl mit Kakao, Natron und Salz mischen und so langeiterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

- 3 -

Zartbitterschokolade hacken und unter den Teig heben, mindestens 3 Stunden kalt stellen.

- 4 -

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.

- 5 -

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

- 6 -

Teig teelöffelweise zu Kugeln formen, in Puderzucker wälzen und auf das Backblech legen. Im heißen Ofen 8-9 Minuten backen.