

Schoko-Cookies mit Sesam und Fleur de Sel

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 25 Cookies

80 g Butter
100 g Rohrzucker
50 g Tahin (Sesampaste)
1 großes Ei
Mark einer Vanilleschote
125 g Weizenmehl
1/4 Teelöffel Fleur de Sel (grobes Meersalz)
1/2 Teelöffel Backpulver
100 g Zartbitterschokolade
100 g Walnusskerne

Ein neuer Stern am Cookie-Himmel - diese Kekse sind einfach unwiderstehlich. Dafür sorgt die überraschende Kombi aus Sesampaste und grobem Meersalz. Gehackte Walnüsse machen das Geschmackserlebnis perfekt.

- 1 -

Den Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Walnüsse und Schokolade grob hacken.

- 3 -

In einer Schüssel Butter, Rohrzucker und Tahin mit einem Handrührgerät verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

- 4 -

Ei und Vanillemark unterrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Fleur de Sel und Backpulver mischen. Zur Buttermasse geben und nur kurz verrühren. Mit einem Kochlöffel die gehackte Schokolade und die Walnüsse unterheben.

- 5 -

Den Teig mit Esslöffeln oder einem Eisportionierer in kleine Häufchen auf das Backblech setzen. Etwas Platz dazwischen lassen, da die Cookies beim Backen leicht verlaufen.

- 6 -

Ca. 10 Minuten im Ofen backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.