

Schokoladen-Cookies mit Bourbon

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

12
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cookies

120 g Butter
100 g Zucker
65 g brauner Zucker
1 Ei
1 Esslöffel Bourbon
2 Teelöffel Vanillearoma
180 g Mehl
2 Teelöffel Speisestärke
1/2 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
170 g dunkle Schokolade, grob gehackt

Schon das Krümelmonster wusste: Ohne Cookies läuft nichts. Für den unverwechselbaren Geschmack sorgt hier ein Schuss Bourbon. Gehackte Schokolade macht das Genusserlebnis perfekt.

- 1 -

Die Butter mit dem Zucker zunächst in einer großen Rührschüssel cremig rühren. Dann Ei, Bourbon und Vanillearoma hinzufügen und alles gut vermengen.

- 2 -

In einer weiteren Schüssel Mehl mit Speisestärke, Salz und Backpulver mischen. Die Mehlmischung unter die Butter-Mischung heben und alles solange verrühren, bis ein Teig entsteht. Zum Schluss noch die gehackte Schokolade unterheben.

- 3 -

Den Teig teelöffelweise zu Kugeln formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 30 Minuten kühl stellen.

- 4 -

Teigkugeln mit ausreichend Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech drapieren und bei 180 °C 10-12 Minuten backen. Nach dem Backen sind die Cookies noch sehr weich, daher sollten sie zunächst einige Minuten auf dem Blech abkühlen, bevor sie auf ein Kuchengitter gelegt werden.