

# die weltbesten Schokacookies



## Zutaten

---

- 250 g Mehl
- 1/2 TL Natron
- eine Prise TL Salz
- 30 g Backkakao
- 170 g Butter, geschmolzen
- 200 g brauner Zucker
- 100 g Zucker
- das Mark einer Vanilleschote (oder fertig gemahlene Schote aus der Mühle)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 325 g Schokoladentropfen (oder backfeste Schokolade in Stücke gehackt)

## Anleitung

---

Zuerst werden Mehl, Natron und Salz in eine Schüssel gesiebt. In einer zweiten Schüssel die geschmolzene Butter, Zucker, Kakao und braunen Zucker gut miteinander verrühren. Vanille, Ei und Eigelb unterrühren, bis die Masse schön cremig ist. Nun die Mehlmischung unterheben und zuletzt die Schokolade gleichmäßig unterrühren. Mit einem Löffel die Kekse auf dem mit Backpapier belegten Backblech portionieren und dabei den Keksteig nicht flachdrücken. Da die Kekse noch ein wenig in die Breite gehen, sollte man unbedingt einen Sicherheitsabstand zum Nachbarcookie einhalten! Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft 150°C) ca. 15-17 Minuten backen, bis die Ränder ganz leicht gebräunt sind. Nach dem Backen die Cookies zuerst zirka fünf Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, danach auf ein Kuchengitter legen und vollständig auskühlen lassen.