

CHOCOLATE COOKIES

150 g Butter
150 g Zucker
1 Ei
150 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
50 g Vollmilchschokolade
50 g Zartbitterschokolade
1 Esslöffel (echten) Kakao

Butter mit dem Zucker und dem Ei verrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz unterheben. Nun die Schokostückchen untermischen.

Den Teig für die Cookies in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

Aus dem Teig 20 Kugeln formen. Die Kugeln mit einem Abstand von jeweils 5 cm auf die vorbereiteten Bleche legen und mit der Hand leicht flach drücken.

Die Schokoladen-Cookies 15 Minuten backen