heute gibt es...

Schoko-Espresso-Cookies

Zutaten: (für ca. 18 Stück – je nach Größe)

- 150g Zartbitterschokolade
- 2 EL Instant-Espressopulver
- 125g Butter
- 210g Mehl
- 60g Kakaopulver, ungesüßt
- 1/2 TL Natron
- 1/4 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 75g Muscovado – oder brauner Zucker
- 100g weiße Schokolade
- 100g Vollmilchschokolade

Zubereitung:

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Zartbitterschokolade grob hacken, zusammen mit dem Espressopulver und der Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen.
3. Die zwei Zuckersorten mit den Eiern einige Minuten mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schlagen.
4. Anschließend die Schokoladen-Butter-Mischung hinzugeben und weiterrühren.
5. Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Nach und nach unter den Teig rühren. Sobald alles gut vermengt ist, mit dem Rühren aufhören, da ansonsten die gewünschte Konsistenz nicht erlangt wird.
6. Die weiße und Vollmilchschokolade grob hacken, vereinzelte Stücke zur Seite tun (zum Dekorieren der Cookies) und beide Sorten unter den Teig mischen.
   Achtung: Rührt nicht zu lange, da der Teig sonst viel zu fest wird!
7. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit einem Löffel Teigkugeln setzen, leicht flach drücken und mit den Schokoladenstücken dekorieren. Lasst dabei je einen Abstand von ca. 5cm zwischen den Cookies.
8. Die Cookies für ca. 10 Minuten backen, anschließend aus dem Ofen nehmen, für 10 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen und danach vorsichtig auf ein Kuchengitter legen.