heute gibt es...

Snickers Cookies



Zutaten: (Für ca. 15 Stück)

- 150g Zartbitterschokolade
- 200g Snickers oder andere Erdnuss-Karamell-Riegel
- 125g weiche Butter
- 175g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakao

Zubereitung:

1. Schokolade grob hacken, im Wasserbad schmelzen und anschließend abkühlen lassen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Rührgerät cremig rühren. Nun zunächst das Ei, dann die geschmolzene Schokolade dazugeben und alles gut vermengen.
3. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und unter die Schoko-Masse rühren.
4. Die Schokoriegel in kleine Stücke schneiden und ¾ davon unter den Teig heben.
5. Den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
6. Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Esslöffel den Teig immer portionsweise darauf verteilen und zu einem flachen Kreis formen. Hierbei immer etwas Abstand zwischen die einzelnen Kekse lassen, da diese beim Backen noch aufgehen werden.
7. Die übrigen Riegelstückchen nun auf die Cookies verteilen und leicht andrücken.
8. Die Cookies für 10 Minuten im Ofen backen, danach etwa 5 Minuten auf dem Backblech und anschließend auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
   Achtung: Die Kekse nicht länger als 10 Minuten backen, da diese sonst zu trocken werden!



