

# Weiche Schoko-Cookies

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

Personen

Dauer:

Minuten

Kategorie:

Kleingebäck

Herkunft:

Ursel

## Zutaten

- 200 g Schokolade
- 70 g Butter
- 75 g (brauner) Zucker
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 20 g Kakao (ungesüßt)
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 90 g Schokolade
- 125 g Walnusskerne
- ca. 20 Walnussviertel...

## Anleitung

im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Zucker, Butter und Eier cremig rühren. Die lauwarme Schokolade dazugeben. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz darübersieben und untermischen.

in Stückchen schneiden.

grob hacken und beides unterheben.

Die Masse 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Löffel Teigkugeln formen, leicht plattdrücken, mit Abstand auf das Blech setzen und mit einem Walnussstück dekorieren.

Backen: 180°C ca. 12 min ...

## Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

## Kommentare

*Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)*

## Quelle

angepasst aus der Ostseezeitung

From:  
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:  
[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/weiche\\_schoko.cookies/index](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/weiche_schoko.cookies/index)

Last update: **2021/04/12 21:01**