

# Weiche Schoko.Cookies

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

Personen

Dauer:

Minuten

Kategorie:

Kleingebäck

Herkunft:

Familienrezept

## 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

Familienrezept

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



Permanent link:  
[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/weiche\\_schoko.cookies/index?rev=1618130925](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/weiche_schoko.cookies/index?rev=1618130925)

Last update: **2021/04/11 10:48**