

SUPER-KNUSPRIGE SCHOKO COOKIES



ZUTATEN:

200 g Butter
180 g Zucker
2 Eier
200 g Zartbitter Kuvertüre (oder Kochschokolade)
100 g Mandeln gerieben
240 g Dinkelmehl glatt (oder Weizenmehl)
2 Prisen Salz !!
1/2 TL Zimt

Salz nicht vergessen - wichtig für den Geschmack!



ZUBEREITUNG:

Kuvertüre mit einem Messer mittelfein hacken. Größere und kleiner Stückchen wären optimal.

Butter und Zucker cremig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und gut verrühren. Die gehackte Schokolade und die geriebenen Mandeln gemeinsam unterrühren. Zu guter Letzt Mehl, Backpulver und Salz untermengen und den Teig glatt rühren.

Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Mithilfe eines kleinen Löffel aus der Masse kleine Häufchen formen und mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier geben. Die Kekse gehen beim Backen dann richtig schön auseinander und nehmen die runde Form an. Im Backofen je nach Größe ca. 10-15 Min. knusprig backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen. Dann die übrigen Cookies auf die gleiche Weise backen. Es ist auch möglich 2 Backbleche vorzubereiten und gleichzeitig die Kekse zu backen. Auskühlen lassen und in eine gut schließenden Dose geben. Die Cookies könnten (theoretisch, wenn sie nicht vorher aufgegessen werden) etwa 3 Wochen aufbewahrt werden.

Hinweis: die Zutaten sind für ca. 35 Stück. Wer nicht so viele Kekse benötigt, einfach Menge halbieren!