

Chocolate-Vanilla-Cookies

Knusprige Cookies mit Schokolade und feiner Vanillenote

etwa 35



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Rührteig:

200 g Zartbitterschokolade
175 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack
2 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
½ gestr. TL Dr. Oetker Natron

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Für den Teig die Schokolade grob hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Paradiescreme unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren, Schokoladenstückchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln etwa 35 gut walnussgroße Teighäufchen mit einem Abstand von etwa 5 cm auf das Backblech setzen. Mit einem angefeuchteten Löffel etwas flach drücken (Ø etwa 6 cm) und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Hinweis: Für weiche Cookies etwa 15 Min. und für knusprige Cookies etwa 17 Min.

Cookies mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Cookies auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das belegte Backpapier auf das Blech.

