

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Chocolate crinkle cookies for Christmas

Zutaten für etwa 30 Cookies

60 g Butter

225 g dunkle Schokolade gehackt (65% Kakao)

100 g Zucker

2 große Eier

2 Teelöffel reinen Vanille-Extrakt (wer den nicht hat, nimmt entsprechend Vanillezucker)

225 g Mehl

Salz

1 TL Backpulver

Für den Belag:

Puderrucker und Kristallzucker

Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad mit der Butter erwärmen, bis sie flüssig ist.

Inzwischen in einer separaten Schüssel das Mehl mit Backpulver und Salz vermengen.

Eier und Zucker schaumig rühren, Vanilleextrakt zufügen und dann die geschmolzene Schokolade.

Wer Vanillezucker nimmt, muss natürlich die Menge von den 100 g Zucker abziehen.

Diese Mischung gleichmäßig unter das Mehl rühren.

Den Teig in Frischhaltefolie mindestens 3 Stunden, besser noch über Nacht im Kühlschrank lassen.

Den Ofen auf 170 ° C vorheizen.

Den Puderrucker und Kristallzucker in zwei verschiedene Schalen füllen.

Die Mischung aus dem Kühlschrank nehmen und zu Kugeln mit ca. 3 cm Durchmesser formen.

Zuerst drückt man sie leicht in Kristallzucker, so, dass er gut haften bleibt und dann in den Puderrucker. Sie sollen mit einer dicken Schicht bedeckt sein.

Auf dem Backblech anordnen und für 8-9 Minuten (in meinem Ofen waren 8 Minuten genug) backen. Man sollte nicht die Zeit überschreiten, denn die Cookies und die Schokolade in ihrem Innern bleiben weich.