

COOKIES



Zutaten für die helle Masse:

- 250 g Mehl
- 2 g Backpulver
- 170 g Butter
- 160 g brauen Zucker
- 40 g Stärke oder Vanillepuddingpulver
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 200 g gehackte weiße Schokolade
- 1 Prise Salz

Zutaten für die dunkle Masse:

- 200 g Mehl
- 50 g Back-Kakao
- 2 g Backpulver
- 170 g Butter
- 160 g brauen Zucker
- 40 g Stärke oder Vanillepuddingpulver
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 200 g gehackte dunkle Schokolade
- 1 Prise Salz

Zubereitung helle Masse:

Zimmerwarme Butter mit dem Zucker cremig rühren und dann das ganze Ei dazugeben, so lange rühren, bis eine schöne gebundene Masse entsteht. Dann den Dotter dazugeben und wieder gut unterrühren. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver, der gehackten Schokolade, Salz und dem Vanillepuddingpulver vermischen, und unter die Butter-Zucker Eimasse rühren. Das geht am besten mit einem Kochlöffel, da die Masse doch sehr fest wird.

Diese dann, in 3 Teilen auf eine Frischhaltefolie geben, und zu Rollen formen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung dunkle Masse:

Zimmerwarme Butter mit dem Zucker cremig rühren und dann das ganze Ei dazugeben, so lange rühren, bis eine schöne gebundene Masse entsteht. Dann den Dotter dazugeben und wieder gut unterrühren.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver, der gehackten Schokolade, der Stärke, Salz und dem Back-Kakao vermischen, und unter die Butter-Zucker Eimasse rühren. Das geht am besten mit einem Kochlöffel, da die Masse doch sehr fest wird.

Diese dann wiederum in 3 Teilen auf eine Frischhaltefolie geben, und zu Rollen formen. Mindestens 1 Stunde in Kühlschrank rasten lassen.

Frischhaltefolie entfernen, zu 1 cm dicken Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 170°C ca. 15 - 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

TIPP und Änderungen von mir: Ich habe für die hellen Vanillepuddingpulver genommen und für die dunklen Stärke. Ich habe die Rollen zum Kühlen in den Tiefkühler gelegt - für ca. 30 Minuten, denn dann haben sie sich besser schneiden lassen. UND ich habe die Folie beim schneiden nicht entfernt, weil sie dann die Form besser gehalten haben. Die Folie hab ich natürlich entfernt bevor ich die Cookies auf das Blech gegeben habe !!!!! Und ***ACHTUNG!!!!!!*** Die Cookies gehen richtig auf, also nicht zu dicht aneinander legen und auch der Durchmesser soll nicht allzu groß sein. Meine ersten Cookies hatten im rohen Zustand einen Durchmesser von ca 4 cm und nach dem Backen 7 cm !!!!!!! Das waren dann riesen Cookies :-) :-)

Solche Angaben fehlen mir in den meisten Fachbüchern..... und das finde ich irgendwie schade.