Chocolate Brownie Cookies



Der Dauerbrenner in unseren Keksdosen

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

Zutaten

- 230 g Zartbitterschokolade
- 1 TL Vanille Extrakt
- 2 Eier
- 80 ml Milch
- 115 g weiche Butter
- 300 g brauner Zucker
- 150 g Mehl
- 60 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker

100 g Zucker

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen, im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Weiche Butter und braunen Zucker einige Minuten verrühren.
3. Eier und Vanille dazugeben und weiterrühren.
4. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und auf die Masse sieben.
5. Zum Schluss die Schokolade und die Milch einrühren, bis sich die Zutaten vermischt haben.
6. 4 Flächen aus Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen, den Teig in 4 Teile aufteilen, auf die Folien geben und jeweils eine längliche Rolle formen (Durchmesser 2-3 cm). Teig einwickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.
7. Backofen vorheizen (180 Grad).
8. Jeweils 1 Rolle aus dem Kühlschrank holen, in 8-10 Stücke teilen, jedes Teil zu einer Kugel formen.
9. Zucker und Puderzucker in 2 kleine Schüsseln geben. Jede Kugel erst in Zucker, danach in Puderzucker wälzen und mit Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.
10. Für 12-15 Minuten in den Ofen, danach 5 Minuten auf dem Backblech lassen, bevor sie zum Abkühlen auf ein Gitter kommen.