Double Chocolate Cookies

Typische Cookies mit gaaaanz viel Schokolade

12-14 Stück

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit: 2 Std
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

- 150 g Butter, weich
- 150 g Zucker, braun
- 50 g Zucker, weiß
- 1 Ei
- 1/4 TL Salz
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 160 g Mehl
- 30 g Kakao
- 1/2 TL Natron
- 80 g Zartbitterschokolade, grob gehackt

80 g weiße Schokolade, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Butter, beide Zuckersorten, Ei, Salz und Vanille sehr cremig rühren.
2. In einer weiteren Schüssel Mehl, Kakao und Natron mischen und zur Buttermasse geben. Nur solange verrühren, bis sich alles verbindet. Gehackte Schokostücke unterheben.
3. 2 Flächen Frischhaltefolien ausrollen und den Teig jeweils nebeneinander darauf verteilen. In der Folie einrollen, so dass jede Rolle ungefähr einen Durchmesser von 4 cm hat. Die Teigrollen mindestens 2 Stunden (gerne länger) in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen auf 160°C Heißluft (Ober-/Unterhitze 180°C) vorheizen.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Folie vom Teig entfernen und mit einem scharfen Messer ca. 0,5 cm breite Scheiben abschneiden und mit Abstand auf die Bleche legen. Sollten die Scheiben beim Schneiden bröckeln, ist der Teig noch etwas zu kalt. Dann einfach einige Minuten warten.
7. Backzeit ca. 12-15 Minuten.
8. ACHTUNG! Nach dem Backen die Cookies einige Minuten auf dem Blech liegen lassen, bevor man sie auf ein Kuchengitter zum Abkühlen legt. Sie brechen sonst sofort!
9. TIPP: Ihr könnt den Teig auch als Teigklumpen kühlen. Statt den Teig zu schneiden, könnt ihr mit einem Eisportionierer, Esslöffel oder den Fingern Teigstücke abnehmen und zu Kugeln rollen. Diese drückt ihr dann auf dem Bachblech etwas platt. Dazu sollte der Teig aber nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen.