Schokolade Cookies

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling

Zutaten

1	übrig gebliebenes Osterei
200 G	Weizenmehl 700
125 G	kalte Butter
110 G	Zucker
130 G	übrig geblieben Schokolade oder Schokodrops
0,5 TL	Salz
0,5	Zitrone, Abrieb und Saft
1 PKG	Vanillezucker
1 MESSERSPITZE	Natron

Zubereitung

1. Ei schälen und in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.
2. Mehl dazugeben. Die kalte Butter in Stücke schneiden und hinzugeben.
3. Miteinander vermenge bis kleine Brösel enstehen.
4. Den Abrieb und den Saft der Zitrone hinzugeben.
5. Salz, Natron, Zucker und Vanillezucker hinzugeben
   und miteinander verrühren, bis ein homogener Keksteig entsteht.
6. Zum Schluss die Schokolade einarbeiten.
7. Den Teig in ca. 12 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen.
8. Die Kugel mit Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech setzen
   und mit der Handfläche leicht flach drücken.
9. Ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen.
10. Anschließend aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN