

Salzige Schoko-Cookies

Schokoladige Kekse mit Caramel Fudge und Vanille.

etwa 25 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Rührteig:

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste
1 Ei (Größe M)
150 g Weizenmehl oder glutenfreie Mehlmischung
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Kakao
1 ½ - 2 gestr. TL Meersalz
1 Pck. Dr. Oetker Salted Caramel Fudge
1 Pck. Dr. Oetker Schokolade grob gehackt

Zum Bestreuen:

Meersalz

Wie bereite ich salzige Schoko-Cookies zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Paste unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Kakao und Salz mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Caramel Fudge und Schokolade kurz unterrühren. Aus dem Teig etwa 25 walnussgroße Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Kugeln leicht flach drücken, mit etwas Meersalz bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cookies können am besten in einer fest schließenden Dose aufbewahrt werden.
- Für glutenfreie Cookies kann der Teig mit einer glutenfreien Mehlmischung zubereitet werden.

