



## ZUTATEN

270g Mehl  
 1TL Salz  
 1TL Backpulver  
 200g Zucker  
 100g brauner Rohrzucker  
 1/4 TL Vanilleextrakt  
 200g Butter  
 2 große Eier  
 200g Zartbitterschokolade  
 200g weiße Schokolade  
 Keksausstecher  
 Flache Silikonform für  
 Schokodeko

## REZEPT: COOKIES MIT SCHOKOSTEMPEL

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen - zur Seite stellen
3. Weiche Butter mit weißem und braunen Zucker schaumig schlagen. Vanilleextrakt und Eier zufügen und ca. 3 Minuten auf höchster Stufe mit einem Handrührgerät schlagen (damit sich der Zucker langsam auflöst)
4. Nach und nach nun das Mehl-Gemisch zugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren
6. Für die Löffelmethode: Mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (ca. 7-8 pro Blech, damit der Abstand groß genug ist)
7. Für die Rollenmethode: Frischhaltefolie abrollen, den Cookie Teig länglich auf die Frischhaltefolie setzen, Folie einmal über den Teig schlagen, abreißen und die Rolle erst zum Ende der Folie aufrollen und dann die Seiten eindrehen, damit sich der Teig in der Mitte fester zusammen drückt. Für 1 Stunde in der Tiefkühltruhe hart werden lassen. Anschließend Frischhaltefolie entfernen, die Rolle in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen
8. Cookies (egal welche Variante gewählt wurde) für 8-10 Minuten backen und danach direkt ausstechen (dann werden die Ränder schön detailliert und brechen nicht). Anschließend 10 Minuten gut auskühlen lassen
9. Für die Schokostempel Schokolade entweder über einem Wasserbad oder bei niedriger Stufe in der Mikrowelle schmelzen. Je einen Teelöffel in die Mitte der Silikonform setzen (ich habe Silikomart's "Cookie Choc" benutzt), Schokolade mit dem Löffel in alle Löcher füllen und für 6-7 Minuten in der Tiefkühltruhe hart werden lassen
10. Schokostempel vorsichtig aus der Silikonform lösen, je einen Klecks geschmolzene Schokolade in die Mitte des Cookies setzen und Schokostempel darauf platzieren. Für 5 Minuten im Kühlschrank hart werden lassen

REICHT FÜR 20 STÜCK  
 DAUERT 45 MINUTEN  
 (VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)



## MEIN TIPP:

Die Butter rechtzeitig (ca. 3 Stunden) aus dem Kühlschrank nehmen und nicht in der Mikrowelle erhitzen, die Cookies werden sonst härter und zerlaufen unschön. Um beim Stempelmachen keine Luftblasen in der Schokolade zu haben, die gefüllte Silikonform an den Seiten fassen, hoch nehmen und aus flacher Höhe fallen lassen. So entweichen alle Luftblasen.

NOTIZEN

