



## Saftige Schokoladen-Cookies

Du brauchst: (30 Stück)

- ✓ 50 g Zartbitterschokolade – geschmolzen
- ✓ 150 g Butter
- ✓ 150 g Zucker
- ✓ 100 g Brauner Zucker
- ✓ 1 EL Vanillinzucker
- ✓ 200 g Frischkäse
- ✓ 2 Eier
- ✓ 200 g Mehl
- ✓ 50 g Kakaopulver
- ✓ 1 TL Backpulver, Prise Salz
- ✓ 250 g Zartbitterschokolade – gehackt

### Zubereitung:

Lass die 50 g Schokolade im Wasserbad schmelzen, und hacke die 250 g Schokolade in kleine Stücke.

Mixe die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig. Die geschmolzene Schokolade, Frischkäse und Eier werden auch noch dazu gemixt, die restlichen Zutaten dazu rühren.

Jetzt werden mit einem Löffel kleine Häufchen der Masse auf ein Backblech mit Backpapier verteilt. Lass genügend Abstand zwischen den einzelnen Häufen, die Cookies werden beim Backen größer/fließen auseinander. Bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 min backen.