

Schoko küsst Heidelbeer-Cookies

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Cookie-Teig:

40 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
50 g erweichte Kochschokolade
1 Ei (Größe M)
70 g Dinkelmehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
2 EL gesiebter Backkakao

Zum Unterrühren:

45 g getrocknete Heidelbeeren

Zum Bestreuen:

15 g getrocknete Heidelbeeren
10 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

1 Cookie-Teig:

Für den Teig Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Schokolade mit dem Handmixer (Rührstäbe) nur cremig rühren. Das Ei einrühren. Dinkelmehl mit Backpulver und Kakao vermischen und mit dem Kochlöffel portionsweise einrühren.

2 Zum Unterrühren:

Die Heidelbeeren kurz einrühren. Den Teig ca. 30 Min. kalt stellen.

3 Den Teig mithilfe eines Löffels oder Eisportionierers in 30 Kugeln portionieren. Mit befeuchteten Händen zu Kugeln rollen und mit genügend Abstand auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

4 Heidelbeeren und Schoko-Tröpfchen darauf streuen und etwas andrücken.

5 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten



- 6 Den Backvorgang mit den übrigen Cookies wiederholen. Die Cookies am Blech erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um einen schönen Glanz nach dem Backen zu erhalten, werden Cookies mit Ei-Streiche abgestrichen. Für die Ei-Streiche einfach 1 Ei mit 1 Prise Salz und 1 EL Wasser verrühren.

