


# Schoko küsst Heidelbeer-Cookies

etwa 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: etwa 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.

