

Schokoladencookies

220 g Mehl
4 EßL Milch
0.5 Pk Backpulver
1 Prise Zimt (gemahlen)
1 Prise Salz
1 Pk Vanillezucker
80 g Schokotropfen (zartbitter)
1 Ei
150 g Butter
150 g Staubzucker
80 g Schokolade (weiß, gehackt)

In einer Schüssel weiche Butter mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Ei zufügen und alles schön cremig schlagen.

Mehl mit dem Backpulver vermengen, salzen und dem Teig zufügen. Milch zufügen und weiter schlagen. Nun die gehackte, weiße Schokolade unterrühren.

Zum Schluss die Schokotropfen und Zimt dem Teig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180°C, Ober- und Unterhitze vorheizen.

Aus der Masse kleine Häufchen formen und mit einem Löffel etwas platt drücken, mit etwas Abstand auf das Blech geben.

Die Cookies ca. 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze backen. Auskühlen lassen und sofort servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

Tipps zum Rezept

Aus dem Teig werden ca. 20 Cookies.

Tipps:

Anstelle der Schokotropfen kann auch gehackte Zartbitterschokolade verwendet werden.

Wer keine weiße Schokolade mag, kann diese gut durch Vollmilchschokolade oder einer Mischung aus Vollmilch- und Zartbitterschokolade ersetzen. Man kann auch mal ein bisschen experimentieren und grob gehackte Nüsse oder Mandelsplitter zusammen mit den Schokoladenstückchen unter den Teig mischen.