



Klassische Cookies

Description

ZUTATEN

für ca. 40 Cookies

- **250g** weiche Butter
- **220g** weißer Zucker
- **120g** brauner Zucker
- **2** Eier
- **400-450g** gehackte Schokolade
- **440g** Dinkelmehl Type 630

- **1/2TL** Ahornsirup
- **1TL** Agavendicksaft
- **1TL** Natron
- **1/2TL** Salz

Schritt für Schritt

Schritt 1

Butter schaumig schlagen. Eier anschließend unterrühren. Nach und nach beide Zuckersorten hinzugeben, sowie Ahornsirup, Agavendicksaft, Natron und Salz.

Schritt 2

Als nächstes Mehl unterheben und danach die Schokolade.

Schritt 3

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Schritt 4

Mit dem Eisportionierer gleichmäßig große Cookies auf dem Stein verteilen und mit der Hand oder einem Löffel leicht platt drücken.

Achte darauf, dass du zwischen den Cookies ca. 5cm Platz lässt, da diese noch zerlaufen werden.

Schritt 5

Die Cookies ca. 10-15 Minuten backen. (ja nachdem, ob der Stein vorher noch heiß war)

Schritt 6

Nach der Backzeit vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, damit keine Schwitznässe entsteht.

Mehr Rezeptideen



Marmor-Kranzkuchen

Aug. 4, 2022 | [Kranzform](#), [Kuchen und Gebäck](#), [Vegan](#)

Zum Rezept Dieser leckere Marmorkuchen ist schnell gemacht und das beste daran? Man hat alle Zutaten meistens zu Hause, denn er wird ohne Eier gebacken und ist demnach auch easy vegan zuzubereiten. Zutaten 300g Dinkelmehl Type 630 50g Speisestärke 1 Pck....



Die perfekte Brioche

Aug. 2, 2022 | [Kuchen und Gebäck](#), [Ofenmeister](#)

Ich (Anni) hatte schon seit langem das Ziel, die perfekte Brioche im Ofenmeister zu backen. Dabei hatte ich ein ganz genaues Ergebnis im Sinn und gab mich nicht zufrieden, bis ich genau das erzielt habe. Und was soll ich sagen - sie ist wirklich perfekt geworden. Auf...



Yogurette-Torte

Juni 2, 2022 | [Desserts](#), [Kuchen und Gebäck](#), [Springform](#), [Überraschungskuchenform](#)

Zum Rezept! Ihr seid auf der Suche nach einem leckeren Kuchen für den Sommer? Dann haben wir hier genau das Richtige für euch! HINWEIS: Dieses Rezept ist für eine Seite der Überraschungskuchenform ausgelegt (20cm Durchmesser) und damit ein eher kleiner Kuchen. Falls ihr...