



## Schoko-Karamell-Cookies

### Description

### Zubereitung

- 110 Gramm weiche Butter
- 100 Gramm brauner Zucker
- 60 Gramm weißer Zucker (oder insgesamt 160 Gramm weißer Zucker)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 180 Gramm Dinkelmehl
- 30 Gramm Kakao
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 50 Gramm gehackte Schokolade
- 50 Gramm Karamellstücke (z.B. von Dr.Oetker -Werbung-)

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Butter, brauner Zucker, weißer Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig schlagen. Mehl, Kakao, Natron und Salz unterrühren. Mit dem Mix 'n Scraper Schaber die Schokolade und das Karamell untermischen. Mit dem Edelstahl-Portionierer auf zwei Steine verteilen (z.B. James und Zauberstein) und für 15-18 Minuten backen. Ofen im Auge behalten, damit die Kekse nicht zu dunkel werden.