



Full Pantries

Triple Chocolate Cookies mit gebräunter Butter

Für 24 Cookies

Zutaten

- 150g Butter
- 200g heller Rohrohrzucker
- 30g raffinierter Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 280g Weizenmehl T405 oder Dinkelmehl T630
- 1 TL Backpulver
- 1 ½ TL Natron
- ½ Salz
- 1 TL Instant Espresso Pulver
- 170g Schokolade (90g Bitterschokolade, 40g Vollmilchschokolade, 40g weiße Schokolade)

Anleitung:

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und bräunen lassen. Es bilden sich kleine goldbraune Flöckchen am Boden des Topfes und die Butter riecht intensiv nussig. Beiseitestellen und abkühlen lassen, bis die Butter wieder fast fest ist. Wer es eilig hat, stellt die Butter in den Kühlschrank.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die gebräunte wieder erhärtete Butter mit den Zuckersorten und der Vanille cremig aufschlagen. Das Ei hinzufügen und ebenfalls kurz aufschlagen. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Espresso Pulver kurz unterrühren.

Die Schokolade klein hacken und ebenfalls ganz kurz unterrühren.

Aus dem Cookie-Teig kleine Bällchen mit ca. 4cm Durchmesser formen, leicht plattdrücken und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (12 Cookies pro Blech).

Die Cookies in den Ofen schieben und ca. 8-10 Minuten backen.