



BACKE MIT MISTER O'LUI UND RUPERT

SchokoSchnuten-Cookies



ZUTATEN

für ca. 10 Cookies

- 75 g Zucker
- 140 g brauner Zucker
- 1/4 TL Salz
- 110 g geschmolzene Butter
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt (alternativ
Mark einer halben Vanilleschote)
- 110 g Mehl
- 45 g ungesüßter Backkakao
- 1/2 TL Backpulver
- 2 EL Milch
- 100 g Vollmilch-Chocolate-Chunks
- 100 g weiße Chocolate-Chunks



Damit Mister O'Lui und Rupert immer etwas Leckerer in ihrem Holzhäuschen da haben, wenn **FREUNDE** auf einen Kakao vorbeikommen, backen sie immer fleißig ihre geliebten SchokoSchnuten-Cookies, extra schokoladig, damit es ordentliche **SCHOKOSCHNUTEN** beim knabbern gibt. Das alte **BIBERBÄREN-FAMILIENREZEP** ist eigentlich streng geheim, aber bei euch macht Mister O'Lui eine Ausnahme...

ZUBEREITUNG

- Zucker, Salz und Butter in einer Rührschüssel aufschlagen, bis ein homogener Teig entstanden ist und keine Klümpchen mehr im Teig sind. Das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und so lange verrühren, bis sich kleine Spitzen beim Herausziehen des Schneebesens bilden, die kurz stehenbeliben, bevor sie wieder fallen.
- Mehl, Backkakao und Backpulver in einer Schüssel vermengen und kurz mit einem Spatel unter den Teig rühren. Nicht zu lange rühren. Von den weißen Chocolate-Chunks 50 Stück zur Seite legen. Die restlichen weißen Chocolate-Chunks, die Vollmilch-Chunks und die Milch hinzufügen und kurz unterheben.
- Den Teig mindestens 30 Minuten kühlen.
- Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft bei 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Teig kugelförmig mit einem Abstand von mindestens 10 cm auf das Backblech setzen. Ca. 5 Kugeln pro Blech. Dies geht am besten mit einem Eisportionierer. Für 12-15 Minuten backen. Drücke kurz vor Ende der Backzeit in jeden Cookie 5 weiße Chocolate-Chunks (das machen wir für die Optik, damit die weißen Chunks besser zur Geltung kommen). Nicht zu dunkel werden lassen, sonst werden die Cookies zu trocken. Beim Herausnehmen können sie noch etwas zu weich erscheinen, sie werden aber beim Abkühlen fester. Ein paar Minuten auf dem Blech auskühlen lassen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.



Wir würden gern Fotos
von euren Cookies sehen!
Verlinke uns dafür gern
auf Instagram:

@sigikid_official
@mister.o.lui
#schokoschnutencookies



Rezept u. Foto: Jennifer Mönchmeier/ monsieurmuffin.de / @monsieurmuffin_