



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

OSTERCOOKIES MIT SCHOKOLADE



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

12

ZUTATEN

- 225 g weiche Butter
- 300 g brauner Zucker
- 360 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, Größe L
- 170 g dunkle Schokoladenstückchen
- 40 Mini-Schokoladeneier
- Vanilleeis zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft, Gas Stufe 3) vorheizen.
- 2) Zunächst Butter und Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen.
- 3) Das Ei hinzugeben und verrühren.
- 4) Nun die trockenen Zutaten einsieben und die Schokoladenstücke dazugeben. Alles zu einem Teig verarbeiten.
- 5) Die Le Creuset Osterbackform leicht einfetten.
- 6) 12 Teigstücke à 50 g abschneiden und jeweils fest in die Mulden der Form drücken.
- 7) Mit ein paar Schokoeiern belegen und 15-20 Minuten backen.
- 8) Nach dem Backen 5 Minuten lang abkühlen lassen und anschließend die Kekse vorsichtig aus der Form nehmen.
- 9) Die Cookies schmecken warm mit Vanilleeis oder können für bis zu vier Tage in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.
- 10) Übriger Teig kann in Plastikfolie aufbewahrt und später verarbeitet oder bis zu einem Monat eingefroren werden. Einfach vorher auftauen lassen und wie oben beschrieben backen.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com