

SCHOKO COOKIES MIT HIMBEEREN

Für: 25 Stück | Zubereitungszeit: 15 Minuten | Kühlzeit: 4 Stunden | Backzeit: 10 Minuten



ZUTATEN:

- 220 g gesalzene Butter
- 150 g feiner, brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 2 Eier (L)
- 1 TL Vanillearoma
- 350 g Weizenmehl
- 1 TL Natron
- 1/4 TL Salz
- 150 g gehackte Zartbitterschokolade
- 200 g TK-Himbeeren, nicht aufgetaut

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig **220 g gesalzene Butter**, **150 g feinen, braunen Zucker** und **100 g weißen Zucker** mit dem Handrührgerät etwa 2-3 Minuten hellcremig aufschlagen. Dann **2 Eier (L)** und **1 TL Vanillearoma** dazu geben und weiter rühren, bis alles gut verbunden ist.
2. In einer Schüssel **350 g Weizenmehl**, **1 TL Natron** und **1/4 TL Salz** mischen und zum Teig geben. Die Mehlmischung mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben, bis alles gut verbunden ist.
3. Nun **150 g gehackte Zartbitterschokolade** (Weiße Schokolade oder Vollmilchschokolade geht auch) unterheben, dann **200 g nicht aufgetaute TK-Himbeeren** vorsichtig unterheben. Nicht zu lange rühren, um die Beeren nicht zu zerquetschen.
4. Mit einem Eiskugelportionierer* oder 2 Esslöffeln gleichmäßig große Kugeln aus dem Teig formen und auf einen Teller legen. Diesen für mind. 4 Stunden kalt stellen.
5. Vor dem Backen den Backofen auf **180 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
6. Maximal 9 Keksteig-Kugeln mit ausreichend Platz auf eines der Bleche legen und für 10 Minuten auf der zweiten Schiene von oben backen, bis sie am Rand schön goldgelb sind. Die Kekse dann aus dem Ofen nehmen, ggf. mit einem Dessertring rund formen & 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit einem Pfannenwender auf ein Kuchengitter geben und vollständig abkühlen lassen.

Tipp: Wer möchte, kann nach dem Backen noch weitere gehackte Schokostückchen auf die heißen Cookies legen, um damit noch eine schönere Oberfläche zu erhalten.

Wenn man die Keksteigkugeln jedoch nicht sofort backen möchte, friert man sie einfach ein. Ich schneide dazu dünne Streifen aus Backpapier, wickle jede Kugel in einen Streifen ein, gebe dann etwa 5-10 Kugeln in einen Gefrierbeutel und friere sie ein. Wann immer man dann Lust auf frische Cookies hat, holt man ein paar der Kugeln aus dem Eisfach, legt sie gefroren auf ein Backblech mit Backpapier und backt sie nach der Angabe im Rezept zu Ende.