



Süße Schoko-Marzipan-Cookies

Description

Vor ein paar Tagen juckte es mich abends in den Fingern, irgendetwas zu backen. Cookies liegen da nahe, weil man für die großen Kekse keinen besonderen Anlass braucht (okay, für Kuchen auch nicht – aber Ihr wisst, was ich meine, oder??). Schließlich halten sie sich ein paar Tage lang frisch, wenn man nach dem Backen nicht alle auf einmal wegfuttert. Außerdem ist die Zutatenliste überschaubar. Das war nämlich auch so ein Kriterium: Es war Abend, und obwohl der Supermarkt um die Ecke bis 24 Uhr geöffnet hat, hielt sich meine Motivation in Grenzen, noch einmal das Haus zu verlassen ;-). Also musste es sich um ein Rezept handeln, für das ich alles griffbereit hatte. Schoko? Was für eine Frage! Marzipan? Eine Packung ist aus der [Weihnachtsbäckerei](#) übrig geblieben (okay, dafür musste ich mich in den Keller bewegen). Der Rest? Standard. Na dann: ran an den Mixer...



Aus diesem Teighäufchen...



... wird so ein Cookie

Zutaten für ca. 18 große Cookies

140 g Mehl // 1 TL Backpulver // 1 Prise Salz // 1 TL Vanillezucker // 100 g weiche Butter // 75 g weißer Zucker // 75 g brauner Zucker // 1 Ei // 100 g Schokotropfen // 75 g Marzipan-Rohmasse

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz und den Vanillezucker miteinander vermengen. Die weiche Butter, den weißen und braunen Zucker und das Ei schaumig rühren und dann mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig vermischen. Die Marzipan-Rohmasse klein schneiden/fein reiben (das klebt...), mit den Schokotropfen zusammen zum Teig dazugeben und alles noch mal kurz durchmischen. Fertig ist der Cookie-Teig! [Ich hatte keine Schokotropfen, sondern eine Vollmilch-Tafel übrig. Die habe ich nur grob kleingehackt.]



Ein Cookie mit Schoko- und Marzipan-Inseln



Cookie-Teller



Süß und lecker

Jetzt kommt Ihr mit Hilfe eines Teelöffels kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und die Cookies bei 200° im vorgeheizten Backofen ca. 12-14 Minuten backen. Sie sind perfekt, wenn sie am Rand ein wenig braun werden und in der Mitte noch leicht weich sind. Also lasst die Cookies nicht aus den Augen! ? Lasst außerdem ein wenig Abstand zwischen den Teighäufchen, denn beim Backen fließen sie ziemlich auseinander. Ich habe zwei Backbleche gemacht und neun Teigkleckse auf jedes gesetzt. Ich liebe das, wenn der Back-Duft durch die Wohnung zieht! ? Kekse kurz abkühlen lassen und dann zur Aufbewahrung in eine hübsche Blechdose geben und verschließen. Oder natürlich direkt genießen... mmmhh! Mir haben die Cookies sehr lecker geschmeckt. In meiner Variante waren sie durch die Vollmilch-Schokolade ziemlich süß, aber Ihr könnt ja auch Edelbitter nehmen. Und wer gern so richtig-richtig-richtig schokoladige Cookies mag (ich! ich! ?), sollte unbedingt die [Schoko-Cookies mit Kakao-Teig und zweierlei Schokolade](#) probieren.

Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Schokolade

Tags

1. Cookies
2. Marzipan
3. Schokolade

Date Created

3. Juni 2013

Author

schokohimmel