



## Absolut geniale Schokoladen-Walnuss-Cookies

### Description

Backbücher (und -formen!) kann man nie genug haben. Deswegen habe ich mich sehr gefreut, dass der [GU-Verlag](#) mir das neue Backbuch „[Liebes Bisschen: Traumhaft backen leicht gemacht](#)“ von Laura Seebacher zugeschickt hat. Vielen, vielen Dank dafür! ? Frau Seebacher hat ein Café im Hamburger Schanzenviertel und mit „Liebes Bisschen“ nun ihr erstes Backbuch herausgebracht. Das Buch ist sehr liebevoll gestaltet. Der Einband ist hochwertig, die Fotos sind toll, das Durchblättern macht richtig Laune. Die Rezepte sind vielseitig: Es gibt eine große Auswahl für den Back-„Alltag“ wie z.B. Brownies, Cupcakes, Bananenbrot und Käsekuchen, aber auch spektakuläre Torten und interessante (Gebäck-) Kleinigkeiten wie diverse Riegel, Grissini, Éclairs, Törtchen, Fudge... Am Anfang des Buches sind wichtige Backutensilien, besondere Zutaten und einige Basis-Rezepte erläutert – teilweise mit Schritt-für-Schritt-Fotos. Es gibt zu jedem Rezept Tipps und Anleitungen. Besonders praktisch finde ich, dass immer dabei steht, welche Utensilien gebraucht werden. Die Frage nach der Anzahl der benötigten Rührschüsseln, Backbleche usw. erübrigt sich also für den im Kopfrechnen überforderten Hobbybäcker ;-).



Das schöne  
Backbuch



Ich habe mich gleich in die Küche begeben, um die Schokoladen-Walnuss-Cookies zu backen. Die haben mich sofort angesprochen – warum wohl... Da ich Schokolade liebe (und davon ist eine Menge in den Cookies!) und Nüsse einfach immer gehen, lag diese Kombination nahe für den ersten Rezept-Test.

### Zutaten für 16-18 Cookies

110 g Mehl // 15 g Kakaopulver (zum Backen) // 1 TL Backpulver // ½ TL Salz // 200 g gehackte Zartbitterschokolade (50% Kakaoanteil) // 100 g Butter // 2 Eier // 100 g Zucker // 60 g brauner Zucker // 200 g gehackte Zartbitterschokolade (50-70% Kakaoanteil) // 100 g gehackte Walnusskerne

### Zubereitung

Zuerst den Backofen auf 170° Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier bestücken [das ist schon mal ungewöhnlich, denn bisher kenne ich vom Cookie-Backen nur die eiserne Regel, dass man Ober- und Unterhitze nehmen soll]. Jetzt das Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben, 200 g Schokolade mit der Butter langsam über einem heißen Wasserbad schmelzen. Achtung, Suchtgefahr! Aaaaaahhhh, lecker!! Die Eier und beide Zuckersorten mit den Schneebesens des Mixers schaumig rühren – und zwar so lang, bis die Masse schön hellgelb ist. Unglaublich schokoladige Schoko-Walnuss-Cookies

Die noch warme, geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung zur Eier-Zucker-Masse geben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Achtung: Man sollte hier nicht zu stark rühren. Nun die Mehlmischung dazugeben und zum Schluss die anderen 200 g gehackte Schokolade und die gehackten Walnusskerne untermischen.

Jetzt kommt schon der letzte Schritt: Mit Hilfe von zwei Löffeln – oder, was noch simpler ist, mit einem Eisportionierer – setzt Ihr den Teig auf die Backbleche (8-9 Häufchen pro Blech). Denkt dran, etwas Abstand zu lassen, denn Cookies fließen beim Backen ja gern auseinander. Die Köstlichkeiten im Backofen 12-15 Minuten lang backen und dann auskühlen lassen. Am Anfang mögen sie Euch noch etwas zu weich vorkommen – aber das ist ja genau das Geheimnis von Cookies. So sind sie genau richtig!



Nach ca. zwei Stunden wisst Ihr, was ich meine: Dann sind sie von außen leicht knusprig und von innen schon weich. KÖSTLICH. Diese Cookies haben absolutes Suchtpotential. Die Walnüsse passen geschmacklich perfekt zu der großen Menge Schokolade und geben leichten Biss. Diese softe Konsistenz... Kennt Ihr Schokoküchlein mit flüssigem Kern? Ein ähnliches Glückserlebnis ist das hier in Cookie-Form :-). Ich habe noch nie bessere gegessen, und dabei sind sie super schnell gebacken. Wer sie nicht direkt auffuttert (unwahrscheinlich, denn frisch sind sie der absolute Hammer...), kann die Kekse in gut verschließbaren Blechdosen einige Tage aufbewahren. Ihr merkt schon: Ich bin diesen Cookies absolut verfallen und spreche hiermit eine offizielle Back-Empfehlung aus! ?

Zurück zur Quelle des tollen Rezeptes: „[Liebes Bisschen](#)“ ist definitiv kein 08/15-Backbuch, sondern überzeugt durch die kreativen Rezepte und das schöne Design. Aufgrund der teilweise recht anspruchsvollen Rezepte (Hochzeitstorten, Macarons usw. usf.) würde ich es aber doch eher erfahrenen Hobbybäckern empfehlen. Mir sind manche Sachen auch einfach zu „bunt“ (? Lebensmittelfarbe...), außerdem sind einige Zutaten nur im Spezialversand bestellbar. So etwas schreckt mich manchmal ab. Ob ich mich trotzdem an die schwierigeren Rezepte auch mal herantraue? Ihr werdet es hier als Erste erfahren! Die genialen Cookies machen jedenfalls definitiv Lust darauf, mehr auszuprobieren. Eine komplizierte Torte wird es wohl eher nicht, das überlasse ich gern den Profis ;-). Apropos: Wenn ich das nächste Mal in Hamburg bin, will ich [Frau Seebachers Café](#) natürlich unbedingt besuchen! ? Und noch einmal ein herzliches Dankeschön an den [GU-Verlag](#), der mir dieses tolle Buch zur Verfügung gestellt hat.

Noch mehr Cookies gefällig? Testet doch mal die wirklich außergewöhnlichen [Mohn-Cookies](#)! Und wer lieber weiße als dunkle Schokolade mag, ist mit den [zitronigen Keksen](#) gut bedient. Versüßt Euch das Wochenende!

#### Cookie- Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Produkttests & Buchrezensionen

#### Tags

1. Buchrezension
2. Cookies
3. Kakao
4. Nüsse
5. Schokolade
6. Walnüsse

#### Date Created

27. September 2013

**Author**

schokohimmel

default watermark