



Schoko-Cookies mit Schoko-Füllung [tja, nun!]

Description

Habt ihr die „[kalten Welpen](#)“ aufgefrinselt? Dann machen wir schokoladig weiter: Heute gibt es große Schoko-Cookies mit einem Kern aus... tja, Schokolade. „Double chocolate“ ist also das Motto. Kakao ist auch noch im Teig. Wenn schon, denn schon! Denn auch im Sommer wird im Schokohimmel am liebsten Schokolade gegessen ? – surprise, surprise!

Das Grundrezept habe ich bei Insta auf dem tollen Account von [Grufelina's Bakery](#) gefunden.



Schoko-Kern



late-Cookies



[Rezept drucken](#)

Schoko-Cookies mit Schoko-Füllung

Schokolade überall

Hier geht's um: Cookies, Kekse

Hauptrolle: Schokolade

Portionen: 9

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 125 g Butter weich
- 175 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g dunkle Schokolade meine: 50 % Kakaoanteil
- 50 g Mischmasch aus Back-Kakao und Instant-Espresso-Pulver im Original: 40 g Chai-Latte-Instant-Pulver und 1 EL Kakao
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 9 Stücke Schokolade separat, als Füllung; meine: Vollmilch

So wird's gemacht

1. Butter und Zucker mit dem Handmixer cremig rühren.
2. Das Ei hinzufügen und alles schaumig rühren.
3. Die Schokolade schmelzen, abkühlen lassen und ebenfalls einrühren.
4. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Alle "trockenen" Zutaten in einer Schüssel mischen, dann zur Schoko-Masse geben und alles zu einem Teig rühren/kneten.
6. Aus dem Teig flache Cookies formen. Je ein Stück Schokolade in die Mitte legen und den Teigrand rundherum "einschlagen", sodass das Schokostück ganz bedeckt ist.
7. Die einzelnen "Häufchen" leicht flach drücken und mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
8. In den Ofen verabschieden. Das Original-Rezept sagt: 10-12 Minuten. Ich hatte sie ca. 16 Minuten drin und das war wiederum eine Minute zu lang ? Also: Augen auf!

So, im besten Fall habt ihr nun superschokoladige, große, gefüllte Schoko-Cookies mit einem sehr intensiven Kakao- und Schoko-Aroma – und das Highlight ist natürlich die Füllung! Meine Cookies waren einen Tick zu röstaromatisch ? und hätten etwas mehr „chewy“, also typisch amerikanisch weich

sein dürfen. Ich hatte sie wohl einfach eine Minute zu lang im Ofen. Nichtsdestotrotz sind sie ein Gaumenschmaus für Schokoliebhaver. Und deswegen darf/muss/sollte man auch im Sommer Schoko-Kekse backen!

PS: Die mit [Cookies mit Smarties](#) on top kann ich auch sehr empfehlen!

Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Schokolade

Tags

1. Cookies
2. Espresso
3. Kakao
4. Schokolade

Date Created

9. Juni 2021

Author

schokohimmel

default watermark