

Double Chocolate-Chip-Cookies

Zutaten (für 15 Stück):

- 110 g Mehl
- 3 g Backpulver
- 15 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise geriebene Tonkabohne
- 1 g gemahlener Zimt
- 420 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Pekannüsse
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 40 g brauner Rohrzucker
- 20 g Vanillezucker
- 1 Schote Vanille

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Für den Teig das Mehl mit Backpulver, Kakaopulver, Salz, Tonkabohne und Zimt in einer Schüssel mischen. Kuvertüre und Pekannüsse grob hacken. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, 200 g Kuvertüre dazugeben und zu einer glänzenden glatten Masse verrühren.

Eier mit allen Zuckersorten und dem ausgekratzten Vanillemark mit dem Schneebesen in einer Küchenmaschine schaumig schlagen, bis die Masse hell ist. Die Schokoladen-Butter-Mischung dazugeben und unterrühren. Die Mehlmischung zügig unterheben. Zum Schluss die restliche Kuvertüre und die Pekannüsse hinzufügen.

Den Teig mit einem Eisportionierer abstechen, die Kugeln mit ausreichend Abstand auf das Backpapier setzen und im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) etwa 13 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 02.09.2024

Koch/Köchin: Christian Hümb

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen