

Schoko-Cookies

So himmlisch lecker und so fix zubereitet! Die süß-aromatischen Schoko-Cookies lassen sich prima auf Vorrat herstellen und überzeugen durch die tolle Textur. Die Kekse sind außen herrlich knusprig und innen wunderbar zart.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für 18 Stück = 2 Backbleche

125g zimmerwarme Butter (ggf. laktosefrei)

150g Rohrohrzucker

1 Ei (Gr. M)

1 Prise Salz

1 P. Vanillezucker

200g Mehlmischung [UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis plus 1 Messerspitze Xanthan. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.*

1 TL Backpulver

100g backfeste Schokodrops (ggf. laktosefrei)

1. Butter, Zucker, Ei, Salz und Vanillezucker cremig rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen und unter die Schaummasse rühren. Schokodrops untermischen.
3. Je 9 EL Teig abstechen und mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.
4. Die Bleche nacheinander in den Backofen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 16 – 18 Minuten backen. Die Cookies sollen innen weich sein und die Ränder goldbraun.

5. Die fertigen Cookies mitsamt dem Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Die Cookies nach dem Auskühlen in eine Plätzchendose geben.

* Je nach verwendeter Mehlmischung können die Cookies etwas flacher oder etwas höher ausfallen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 100g vegane Margarine ersetzen. Milchfreie Schokodrops einsetzen.



