

Schoko-Cookies

Plätzchenbacken gehört einfach zur Adventszeit dazu und diese Schokoladen-Cookies schmecken sogar das ganze Jahr.

Probier sie aus, sie sind super-schoko-lecker und babyleicht zu machen.

150 Gramm Zartbitter Schokolade in kleine Stücke brechen und in einen Metall- oder Porzellanbecher füllen. Dann etwas Wasser in einen kleinen Topf gießen und den Becher so hinein stellen, dass kein Wasser hineinläuft. Das Wasser auf dem Herd heiß machen ohne es zu kochen.

zwei Eier Inzwischen

150 Gramm Zucker und **80 Gramm Butter** schaumig rühren, dann zu der schmelzenden Schokolade geben, beides flüssig werden lassen, vermischen und unter den Eierschaum rühren.

100 Gramm Mehl mit **30 Gramm Speisestärke** und **ein halber Teelöffel Backpulver** und **eine Prise Salz** und

100 Gramm gehackte Haselnüsse mischen und auch dazu unterrühren. Kleine Häufchen auf Backpapier bei 180 Grad 10 bis 12 Minuten backen und die dann noch weichen Plätzchen herausnehmen und abkühlen lassen.

