



Sonntagskuchen

Robert Schorb

Freitag, den 25.01.2019

Schoko-Cookies mit Mais- und Reisemehl

Für ca. 12 Stück

Zutaten

150 g Butter
100 g Zucker
80 g brauner Zucker
1 Ei (Größe S)
75 g Maismehl
75 g Reisemehl
30 g Kakaopulver
50 g Haselnusskerne, geschält
30 g Schokodrops (alternativ Kuvertüre, gehackt)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für die Schoko-Cookies die Butter mit dem Zucker und dem braunen Zucker leicht schaumig rühren. Das Ei unter die schaumige Masse rühren.
3. Das Maismehl, das Reisemehl und das Kakaopulver mischen, sieben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Haselnusskerne fein hacken und mit den Schokodrops unter die Teigmasse heben.
4. Mit Hilfe eines Eisportionierers ungefähr 50-70g Teig pro Cookie portionieren, auf das vorbereitete Backblech setzen und im Backofen auf unterster Schiene ca. 12 Minuten backen.

Unser Tipp: Beim Backen darauf achten, dass der Kern des Cookies noch weich und saftig ist.