

SCHOKO-KARAMELL- COOKIES



Zutaten für 26 Stück

Teig:

125g Zartbitterschokolade
200g Mehl
1 TL Backpulver
160 g Zucker
etwas Milch
Karamellbonbons, z.B. Riesen
Karamell

Für die Verzierung:

50g weiße Schokolade
etwas Pflanzenöl

Arbeitsschritte

1. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Währenddessen Mehl mit Backpulver und Zucker mischen.
3. Backofen auf Umluft 150°C vorheizen.
4. Karamellbonbons gegebenenfalls in kleinere Stücke schneiden.
5. Mehl-Zucker-Mischung mit geschmolzener Schokolade mischen.
6. Etwas Milch hinzugeben und mit den Händen so lange verkneten, bis eine Teigkugel entsteht.
7. Ist der Teig zu klebrig, etwas Mehl hinzufügen. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Milch hinzufügen.
8. Mit einem Löffel kleine Stücke von der Teigkugel portionieren und diese in den Händen flachdrücken.
9. Ein Stück Karamell in die Teigmitte legen, Teig zuklappen und zu Kreisen formen.
10. Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für 12 bis 15 Minuten in den Ofen schieben.
11. Bei Bedarf 50g weiße Schokolade und einen Spritzer Pflanzenöl im Wasserbad schmelzen. Mit einer Gabel die fertiggebackenen Cookies mit der Schokolade verzieren.