

myChoco Rezepte

Surprise Cookies



Du brauchst:

- | | | |
|-------------------------------------|------------------------|---------------------|
| ♥ 1 Tafel myChoco Zartbitter | ♥ 450 g Mehl | ♥ 200 g Frischkäse |
| ♥ 2 Eier | ♥ 300 g weißer Zucker | ♥ 100 g Kakaopulver |
| ♥ 350 g Butter | ♥ 250 g brauner Zucker | ♥ 1 TL Backpulver |

So geht's:

1. Frischkäse, 50 g Zucker, 50 g Mehl und 50 g geschmolzene Butter verrühren und für 2 Std. kalt stellen.
2. Restliches Mehl, Backpulver und Kakao vermischen.
3. Verbleibende Butter, weißen Zucker und braunen Zucker cremig rühren, Ei unterrühren.
4. Mehlmischung dazugeben und alles vermengen.
5. Schokolade zerkleinern und unter den Teig mischen.
6. Anschließend für 2 Std. kalt stellen.
7. Teig zu flachen Talern formen.
8. Einen Teelöffel der Frischkäsemasse auf einen Taler setzen und einen zweiten Taler darauf legen.
9. Teig mit den Fingern an den Rändern gut zusammendrücken, ohne dass Frischkäsemasse austritt.
10. Für 12 - 15 Min. bei 200 °C backen.

Viel Spaß beim Genießen! ♥