



CHOCOLATE-COOKIES MIT ERDBEEREN

Zutaten:

Für ca. 18 Stück:

100 g Zucker

80 g brauner Zucker

1/4 TL Salz

110 g geschmolzene Butter

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

155 g Mehl

1/2 TL Backpulver

2 EL Milch

100 g Chocolate Chunks, Zartbitter

10 g gefriergetrocknete Erdbeeren

Zubereitung:

Zucker, Salz und Butter in einer Rührschüssel aufschlagen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Ei und Vanilleextrakt hinzufügen und solange verrühren, bis sich kleine Spitzen beim Herausziehen des Schneebesens bilden, die kurz stehen bleiben, bevor sie wieder fallen.

Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen und kurz mit einem Spatel unter den Teig rühren. Nicht zu lange rühren. Milch und Chocolate Chunks zum Teig hinzufügen und kurz unterheben. Für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig kugelförmig mit einem Abstand von mindestens 10 cm auf das Backblech setzen. Ca. 5 Kugeln pro Blech. Das geht am besten mit einem Eisportionierer. Für 12-15 Minuten backen. Erdbeeren je nach Größe vierteln oder achteln. 2 Minuten vor Ende der Backzeit die Erdbeeren in den Teig drücken.

Beim Herausnehmen können die Cookies noch etwas zu weich erscheinen, sie werden aber beim Abkühlen fester. Ein paar Minuten auf dem Blech auskühlen lassen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.