



BROOKIES

LOVELY CHOCOLATE CHIP BROWNIE COOKIES

DIE ZUTATEN

Für die Chocolate Chip Cookies

150 g Mehl
1/2 TL Natron
1/4 TL Meersalz
100 g Butter (Raumtemperatur)
100 g brauner Zucker
50 g Raffinade Zucker (weißer Zucker)
1 TL Vanilleextrakt
1 Ei, Gr. L (Raumtemperatur)
125 g Zartbitter-Schokoladendrops

Für den Brownie-Cookies

85 g Butter
100 g Zartbitterschokolade
120 g Mehl
2 EL Backkakao (ungesüßt)
1/2 TL Natron
1/4 TL Salz
100 g brauner Zucker
50 g Raffinade Zucker (weißer Zucker)
1 TL Vanilleextrakt
1 Ei + 1 Eigelb, Gr. L (Raumtemperatur)
125 g Vollmilch-Schokoladendrops

DIE ZUBEREITUNG

Bereite als Erstes den Chocolate Chip Cookie - Teig vor. Er benötigt die Ruhezeit, während du den Brownie-Teig zubereitest.

Chocolate Chip Cookies

1. Siebe das Mehl in eine kleine Schüssel, gib Natron und Salz hinzu und vermenge alles gründlich miteinander.
2. Gib die Butter in eine große Rührschüssel und schlage sie so lange mit einem Rührgerät, bis sie cremig ist. Füge den Zucker und das Vanilleextrakt dazu und rühre so lange weiter, bis die Masse weiß und locker ist (ca. 2 Minuten). Rühre das Ei unter.
3. Nun kommen das Mehl und die Schokoladendrops hinzu. Vermenge sie mithilfe eines Spatels vorsichtig und so lange mit der Masse, bis das Mehl gerade so nicht mehr zu sehen ist.
4. Decke die Schüssel mit einer Klarsichtfolie ab und stelle sie für 45 Minuten an einen kühlen Ort. (Stelle dir hierfür einen Timer)

Brownie Cookies

1. Schmelze die Butter und die Zartbitterschokolade bei niedriger Hitze in einem Topf auf der Herdplatte oder in der Mikrowelle.
2. Siebe das Mehl in eine kleine Schüssel und füge Kakao, Natron und Salz hinzu. Verrühre alles gut miteinander.
3. Gib den braunen Zucker, Raffinade Zucker, Vanilleextrakt und die flüssige Schokoladenbutter in eine große Rührschüssel und rühre mit einem Rührgerät so lange, bis sie gut miteinander vermengt sind. Gib die Eier hinzu und rühre sie ebenfalls ein.
4. Nun kommen das Mehl und die Schokoladendrops hinein. Vermenge sie mithilfe eines Spatels vorsichtig so lange mit der Masse, bis das Mehl gerade so nicht mehr zu sehen ist.
5. Decke die Schüssel mit einer Klarsichtfolie ab und lasse sie stehen, bis die restliche Ruhezeit des Chocolate Chip Cookie - Teiges abgelaufen ist.

Viele weitere tolle Rezepte findest du auf fabcakes.de

© Nadine Eckstein | fabcakes



BROOKIES

LOVELY CHOCOLATE CHIP BROWNIE COOKIES

DIE ZUBEREITUNG

Der Brookie

1. Heize den Backofen auf 165° C vor. Bedecke deine Backbleche mit Backpapier.
2. Forme mithilfe zweier Teelöffel kleine Nockerl aus dem Brownie-Teig und lege sie mit dreifachen Abstand der eigenen Größe aufs Backblech. Wiederhole den Vorgang mit dem Chocolate Chip Cookie - Teig und lege deine Nockerl jeweils direkt neben die Brownie-Kugeln. Drücke jeweils beide Kugeln aneinander bis sie einen runden Teigrohling ergeben. Wenn du möchtest, kannst du fürs Auge nun noch ein paar Schokoladendrops oben drauf legen. Die werden nach dem Backen weiterhin schön zu sehen sein.
3. Backe nun ein Blech nach dem Anderen. Die Backdauer beträgt jeweils 10 Minuten. Nach dem Backen dürfen deine Brookies noch 8 Minuten auf dem Blech ausruhen bis sie für das restliche Erkalten auf ein Kuchengitter gelegt oder mitsamt des Backpapiers auf eine gerade Oberfläche gezogen werden.