

CHOCOLATE COFFEE COOKIES

Zutaten für

80-100 g Zucker
200 g Zartbitterschokolade
50 g Butter
2 TL Espresso
2 Eier
100 g gemahlene Walnüsse
100 g (glutenfreies) Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise feines Salz
ca. 30 g Puderzucker
ca. 30 g Kristallzucker

Zubereitung

1. Schokolade hacken und mit der Butter und dem Espresso über einem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend kurz auskühlen lassen. Eier aufschlagen und mit 80-100 g Zucker ca. 2 Minuten verrühren.
2. Schokoladenmischung hinzugeben und kurz unterrühren. Nun die Walnüsse, Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben. Nur ganz kurz unterrühren - so lange, bis ein gleichmäßige Konsistenz entsteht. Etwa 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
3. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Kristallzucker und Puderzucker vermischen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Teelöffel walnussgroße Häufchen vom Teig abstechen und zu Kugeln rollen. Teigkugeln in der Zuckermischung wälzen und auf das Backblech geben. Kekse etwa 12-14 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Kekse anschließend etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!

