



# SCHOKOLADECOOKIES



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

**125 g**

**125 g** Butter

**120 g** Puderzucker

**4** Ei(er)

**1 EL** Rum

**250 g** Weismehl, glatt

**1 Pkg.** Backpulver

**20 g** Kakaopulver

**80 g** Mandeln, gerieben

**2 Msp.** Zimt

**150 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), grob gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter und Eier glatt rühren. Rum und Puderzucker dazumischen.
3. Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Mandeln und Zimt vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
4. Die Schokostückchen unterheben und den fertigen Teig für eine Stunde kalt stellen.
5. Mit einem Teelöffel auf ein befettetes Backblech portionieren und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.