

Tipp 21: Schoko-Nuss-Cookies mit Sauerteig

Wenn noch etwas vom Sauerteig übrig ist, können damit diese leckeren Schoko-Nuss-Cookies zubereitet werden. Sie gehen super schnell und schmecken hervorragend.

Zutaten

- 145 g Zartbitterschokolade mind. 70 % Kakaogehalt
- 140 g weiche Butter
- 140 g Zucker oder 170 g feiner brauner Zucker
- 100 g Sauerteigansatz
- 145 g Weizenmehl Type 550 oder Buchweizenmehl
- 15 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1 gestrichener TL Backnatron
- ½ TL Salz
- 145 g Nüsse grob gehackt

Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Schokolade in grobe Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen.

Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen.

Schokolade dazu fließen lassen und unterschlagen. Sauerteig grob unterziehen, bis er Schlieren bildet.

Mehl, Kakaopulver, Natron, Salz und grob gehackte Nüsse unterheben. Aus dem Teig etwa 30 walnussgroße Bällchen formen und mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen. Im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.