

Die besten Chocolate-Cookies

Wenn Dir das Leben Schokolade gibt, mach Chocolate-Cookies draus! Und zwar nicht irgendwelche - sondern die BESTEN! Ich weiß, ich lehne mich ziemlich weit aus dem Fenster damit, aber Leute... diese Kekse... ich hätte beinahe geheult beim ersten Bissen.

Diese Cookies bestehen aus den besten Zutaten und das schmeckt man auch. Angefangen bei der Butter, die nicht einfach nur schnöde in den Teig gemixt wird. Nein, diese Butter lassen wir vorher in einem Topf bei kleiner Hitze behutsam zu Nussbutter werden. Dieser fein-nussige Geschmack ist ein Gamechanger.

Ebenso die Wahl des Zuckers. Denn herrkömmlich raffinierter Zucker kommt mir nicht in meinen Cookie. Hier gibt es zwei Optionen, die beide gleichermaßen gut funktionieren. Entweder ihr verwendet Muscovadozucker (ein mit Melasse angereicherter Zucker, den man teilweise nur in Feinkostläden bekommt) oder Mascobadozucker (ein Vollrohrzucker, den ihr in jedem Bio-Supermarkt bekommt). Beide Zuckersorten verleihen dem Cookie eine tolle Karamell-Note, die meiner Meinung nach unverzichtbar ist.

Der dritte Baustein und in jedem Fall spielentscheidend - die Wahl der Schokolade! Ich liebe eine hochwertige Halbbitterschokolade in meinem Cookie. Und als ich Tony's Schokolade bei [DeBijenkorf](#) entdeckt habe, bin ich dezent durchgedreht und habe mir 10 Tafeln Schokolade in meinen Einkaufswagen gelegt. Hubs. Aber bei den ganzen geilen [Sorten](#), kann man ja auch mal kurz die Kontrolle verlieren.

Ich habe die Schokolade bei meinem ersten Besuch in Amsterdam kennen und lieben gelernt und bin damals mit einem Koffer voller Schokolade nach Hause gereist. Allerdings mache ich mich nicht besonders gut als Hamster und habe die Schokolade in nullkommanix unter die Leute gebracht. Sharing is caring und so! Seit dem laufe ich immer mit wachsamen Augen und offenen Blick suchend durch die Gegend - vielleicht finde ich ja doch auch hier bei uns endlich die Tony's Schokolade in den Supermarktregalen. Aber nix. In diesem Sinne ein Hoch auf's Onlineshopping - lass ich mir die Schokolade jetzt eben nach Hause liefern. Mega das das geht! Die perfekte Sorte für unsere Cookies ist übrigens die "[Donkere Melk 42%](#)". Ich rate auch dringend davon ab Schokodrops in die Cookies zu mischen, sondern immer auf eine Tafel Schokolade zurückzugreifen und diese grob zu hacken. Denn der Spaß an Schoko-Cookies besteht doch auch darin unterschiedlich große Schoko-Stücke in dem Keks zu finden.

Neben der Wahl der Zutaten, sind auch noch einige andere Punkte wichtig zu beachten:

- die Nussbutter darf nicht zu dunkel werden und sollte dringend abkühlen, bevor sie weiter verarbeitet wird
- die Eier sollten Zimmertemperatur haben oder zumindest nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen
- der Teig sollte nicht zu lange gemixt werden; wirklich nur so lange bis sich alle Zutaten miteinander vermengt haben
- den fertigen Tag mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Gerne länger!
- die Cookies nur so lang im Ofen lassen, dass der Rand 'durch' aussieht. Die Mitte darf ruhig noch so aussehen, als bräuchte der Teig noch mehr Zeit im Ofen. So ist er genau richtig und kann aus dem Ofen genommen werden. Den Cookie auf dem Backblech abkühlen lassen, hier gart er nämlich noch etwas weiter. So bekommen wir einen Cookie, der am Rand knusprig und weich im Inneren ist
- sollten die Cookies zu sehr aufgegangen sein, dann zweimal das heiße Backblech behutsam auf die Arbeitsfläche 'aufschlagen'. So verschwindet die Luft aus dem Keks
- am allerbesten schmecken die Cookies ganz frisch aus dem Ofen. Deshalb backe ich gerne fuhrenweise frisch nach und bewahre den nicht gebrauchten Tag im Kühlschrank auf (für 1-2 Tage). Sollte ich den Teig nicht in 2 Tagen aufbrauchen, kann er auch in den Tiefkühler und nach Bedarf wieder aufgetaut werden

Und bitte kein schlechtes Gewissen, dass wir im Januar gleich mit einer Ladung Chocolate-Cookies starten. Wir stecken im 2. Lockdown, wir müssen unsere Kinder unterrichten, betreuen, bespaßen, bekochen, wir müssen unseren Jobs nachgehen, den Haushalt schmeißen und dabei am besten immer ein Lächeln auf dem Gesicht haben. Und hier noch nicht erwähnt, dass der Austausch mit Freunden, unbeschwerte Zeiten, Umarmungen und Zeit für ein selbst vollkommen auf der Strecke bleiben. Harte Zeiten, erfordern harte Geschütze. Da sollte wohl ab und zu der BESTE Chocolate-Cookie ever seiner Aufgabe nachkommen und für kurze Glücksmomente sorgen!

Zutaten

- 170 gr - Butter
- 1 - Vanillezucker
- 150 gr - Muscovadozucker
- 1 - Eigelb
- 1 - Ei
- 220 gr - Mehl
- 0.5 TL - Backpulver

- 1 Prise - Salz
- 180 gr - Halbbitterschokolade
- - Meersalzflocken

Zubereitung:

1. Zunächst bereiten wir unsere Nussbutter vor. Hierzu die Butter in einen kleinen Topf oder Pfanne geben und bei mittlerer Hitze behutsam schmelzen. Die Butter wird schäumen und "brutzeln". Wenn die Bratgeräusche leiser werden, beginnt die Butter braun zu werden und nussig zu duften. Die Pfanne oder den Topf leicht schwenken und in eine Schale geben. Nun bei Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Den Zucker, Vanillezucker und das Ei, sowie das Eigelb zu der abgekühlten Butter geben und gut verrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermengen und nun langsam und stückweise zu der Buttermasse geben. Hier am Besten mit einer Küchenmaschine oder Handmixer arbeiten. Der Teig sollte wirklich nur so lange gemixt werden, bis sich alle Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden haben.
4. Die Schokolade in Stücke hacken und unter den Teig heben.
5. Den Teig für mindestens 1 Stunde kalt stellen oder auch gerne länger.
6. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und pro Cookie etwa 1 EL des Teiges auf einem Backblech platzieren. Hier auf genügend Abstand achten, da sich der Teig ausbreiten wird.
7. Nach Belieben ein paar Meersalzflocken auf den Teig geben und die Kekse im vorgeheizten Backofen etwa 11 Minuten backen.
8. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Cookies darauf abkühlen lassen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia