

Haselnussbutter-Cookies mit Zartbitterschokolade und Fleur de Sel

Ingrédients

- 110g Muscovadozucker oder brauner Zucker
- 25g Kristallzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 5g Vanilleextrakt
- 175g Weizenmehl T55
- 2g Salz
- 2g Backpulver
- 190g Zartbitter- und Vollmilchschokolade (ich habe die Hälfte von beidem verwendet)
- 110g Butter
- 110g Muscovadozucker oder brauner Zucker
- 25g Kristallzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 5g Vanilleextrakt
- 175g Weizenmehl T55
- 2g Salz
- 2g Backpulver
- 190g Zartbitter-Schokolade

Préparation

1. Also, es gibt hier (und allgemein im Internet) bereits viele Cookie-Rezepte!
2. Aber ich habe mich trotzdem entschieden, dieses Rezept mit Ihnen zu teilen, aus dem guten Grund, dass ich denke, dass es mittlerweile mein Lieblings-Cookie-Rezept ist: Cookies mit knusprigen Rändern, einem schmelzenden Kern, mit brauner Butter, die ihnen ein ausgeprägtes Aroma verleiht, mit Zartbitter- und Vollmilchschokolade und Fleur de Sel, um alles abzurunden.
3. Für mich haben sie die perfekte Größe, etwa 55-, benötigen keine Ruhezeit oder einen Aufenthalt im Gefrierschrank und halten sich mehrere Tage in einer luftdichten Box gut.
4. Kurz gesagt, probieren Sie dieses Rezept aus, ich denke, Sie werden nicht enttäuscht sein ☺ Ich habe einige davon ganz heiß serviert, direkt nach dem Backen, auf einer Kugel Vanilleeis, eine hervorragende Möglichkeit, in wenigen Minuten ein köstliches Dessert zu erhalten.
5. Natürlich können Sie die Cookie-Teigkugeln einfrieren, um nur die benötigte Menge zu backen, wann immer Sie möchten ☺ Material: Ich habe das perforierte Blech von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben, um 10€ bei der ersten Bestellung / kommerziellen Zusammenarbeit zu erhalten.
6. Zutaten: Ich habe die Chocolat Caraïbes, die Jivara & Vanilleextrakt Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).

7. Duft verströmt.
8. Lassen Sie sie abkühlen.
9. Mischen Sie dann die abgekühlte braune Butter mit den Zuckern und dem Vanilleextrakt.
10. Fügen Sie das Ei und das Eigelb hinzu, dann die trockenen Zutaten: das Mehl, das Backpulver und das Salz.
11. Beenden Sie, indem Sie die gehackte Zartbitter-Schokolade hinzufügen.
12. Formen Sie zwölf Kugeln aus dem Cookie-Teig, legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und fügen Sie etwas Fleur de Sel hinzu.
13. Lassen Sie sie 20 Minuten im Kühlschrank ruhen.
14. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C vorheizen.
15. Backen Sie die Cookies 10 Minuten lang, lassen Sie sie dann abkühlen, bevor Sie sich daran erfreuen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com