

Cookies mit Schokolade & Nüssen nach Levain Bakery Art

Ingrédients

- 230g weiche Butter
- 115g Mascobado-Zucker oder ersatzweise heller Braunzucker
- 100g Kristallzucker
- 100g Ei
- 140g Mehl Type 45
- 225g Mehl Type 55
- 20g Maisstärke
- 4g Backpulver
- 2g Salz
- 180g gehackte Nüsse
- 260g Schokolade in Stücke geschnitten (für mich ist es halb Bahibé 46% Milch, halb Caraiibes 66% dunkel)
- 8 Kugeln von etwa 170g formen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (man kann sie auch über Nacht lassen).

Préparation

1. Für diejenigen unter euch, die bereits in New York waren, kennt ihr wahrscheinlich die Cookies von Levain Bakery: riesige Cookies, immer warm verkauft, gefüllt mit Nüssen und Milkschokolade (für die klassische Version, es gibt auch eine 100% Schokoladenversion, eine mit Erdnussbutter und eine mit Rosinen).
2. Ich hatte bereits mehrfach die Gelegenheit, sie zu probieren, aber ich wollte nicht auf eine nächste Reise warten, um sie zu genießen, also habe ich seit ein paar Monaten regelmäßig Cookies (viele Cookies) gebacken, um der Originalrezeptur so nahe wie möglich zu kommen.
3. Ich habe mich dabei von diesem Video inspirieren lassen, in dem man sieht, wie die beiden Gründerinnen von Levain Bakery ihre berühmten Cookies zubereiten; mangels Mengenangaben habe ich so die Zutatenliste erhalten und konnte auch die Konsistenz des Teigs zu den verschiedenen Zeitpunkten der Zubereitung sehen.
4. Ich wollte das Originalrezept respektieren, indem ich Milkschokolade verwendete, aber da ich keine super süßen Cookies haben wollte, habe ich trotzdem eine Schokolade mit hohem Kakaoanteil verwendet (Valrhonas Bahibé, 46% Kakao).
5. Ihr könnt sie durch eine andere Milkschokolade ersetzen, ich empfehle mindestens 40% Kakao (man findet inzwischen sogar über 50% Kakao im Supermarkt), oder auch dunkle Schokolade, wenn ihr möchtet.
6. Die andere Hauptzutat ist die Nuss, ich habe versucht, sie durch Haselnuss zu ersetzen, aber das Ergebnis und damit die Textur sind nicht dieselben.
7. Zum Schluss gebe ich am Ende des Rezepts viele Hinweise zur Backzeit, natürlich müsst ihr das möglicherweise eurem Ofen und eurer Ausrüstung anpassen.
8. Wenn ihr das alles gelesen habt, könnt ihr euren Ofen vorheizen, das habt ihr euch verdient!
9. Zubereitungszeit: 15 Minuten + 10 Minuten BackzeitFür 8 (sehr große) Cookies: Zutaten: weiche Butter Mascobado-Zucker oder ersatzweise heller Braunzucker Kristallzucker Ei Mehl Type 45 Mehl Type 55 Maisstärke Backpulver Salz gehackte Nüsse Schokolade in Stücke geschnitten (für mich ist es halb Bahibé 46% Milch, halb Caraiibes 66% dunkel) Rezept: Am besten führt man das Rezept mit einem Mixer mit Rührreinsatz, zur Not mit einem Spatel aus.
10. Die Butter mit den Zuckern mischen, bis eine cremige Masse entsteht.
11. Dann nach und nach die Eier hinzufügen und zwischen jeder Zugabe verrühren, bis die Masse homogen ist.
12. In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten mischen: Mehle, Maisstärke, Salz und Backpulver.
13. Die trockenen Zutaten zur Butter-Zucker-Ei-Mischung hinzufügen und erneut mischen, bis ein homogener

Teig entsteht (aber nicht länger).

14. Die gehackten Nüsse und die Schokoladenstückchen einarbeiten.

15. Falls nötig, nochmals mit einem Spatel umrühren, damit Schokolade und Nüsse gut verteilt sind.

16. Nacht lassen).

17. Dann den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen.

18. Die Cookies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, dabei genügend Abstand lassen, da sie beim Backen auseinandergehen werden.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com