

Schoko Lotus Cookies

Von Kuchenfee

Ich liebe Karamell Kekse, ...oder Karamell Creme! Aber wisst ihr was ich noch mehr liebe? Wenn zum Karamell noch Schoki gepaart wird und wir somit eine Kombi der Träume erhalten.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	20 min	n/a	35 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

SCHOKI MASSE

60 g Butter

weich

50 g Zucker

50 g Zucker

braun

1/2 TL Salz

1/2 x Ei

1 EL Milch

60 g Mehl

3 EL Backkakao

1 TL Natron

CARAMEL MASSE

60 g Butter

weich

50 g Zucker

braun

25 g Zucker

1/2 x Ei

90 g Biscoff Creme

Raumtemperatur

1/2 TL Natron

1/2 TL Salz

75 g Mehl

OPTIONAL

Schokotropfen

Karamell Chunks

Werkzeuge

Schüssel

Schüssel

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

1. SCHOKO TEIG

- 01** Butter, beide Zucker & Salz mit einander vermengen. Dann das Ei dazu geben und verrühren.
- 02** Die restlichen Zutaten miteinander verrühren und zur Masse geben. Alles kurz miteinander verarbeiten bis ein klebriger Teig entsteht.
- 03** Mindestens eine Stunde, am besten aber rund 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- 04** Butter, beide Zucker & Salz miteinander vermengen, dann die Biscoff Creme dazu geben und einrühren.

- 05** Die trocknen Zutaten vermengen und unterarbeiten bis ein Teig entsteht. Wer mag kann hier schon einige Schokotröpfchen unterrühren.
- 06** Den Teig im Kühlschrank mindestens eine Stunde kalt stellen.
- 07** Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.
- 08** Von beiden Teigen eine Walnussgroße Portion abstechen und zu einer Kugel rollen, dann leicht flach drücken und auf das Blech geben.
- 09** Wichtig: Die Cookies mit üppig Platz voneinander legen, sie laufen ziiiiiemlich stark auseinander während des backen.
- 10** Die Cookies für etwa 8 1/2 Minuten backen und danach auf dem Blech komplett aus. Wer mag, kann während die Cookies noch warm sind, die Karamell & Chocochunks in die Cookies drücken!