

Schoko-Espresso-Cookies



Zutaten:

für ca. 60 Stck.

- 180 g dunkle Kuvertüre
- 1 Bio-Orange (Schale)
- 125 g Weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 120 g Rohrzucker
- 1 Ei
- 2 TL Vanillezucker
- 190 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 2 TL lösliches Espressopulver

Zubereitung:

Zunächst Orange abwaschen, nicht zu fein abreiben und beiseite stellen.
Kuvertüre grob hacken, dann in einem Mixer oder Blitzhacker grobkrümelig "mahlen".

Butter und gesiebten Puderzucker sowie den Rohrzucker und das Ei mit einem Rührgerät zu einer hellen Creme schlagen.

Vanillezucker, Backpulver, Mehl, Kakao und Salz darüber sieben und alles gründlich verrühren.

Die grobkrümelige Kuvertüre, den Orangenabrieb und das Espressopulver untermischen, durchrühren.

Entweder den Teig zu 4 kleinen Rollen formen und im Kühlschrank für einige Stunden ruhen lassen, oder die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf Backpapier spritzen. Anschließend die Teiglinge auf dem Papier mit Hilfe eines Schiebers in den Gefrierschrank schieben und einige Minuten anfrieren lassen.

Wer nicht alles sofort backen möchte, kann den Teig gut einfrieren.

Ofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bei Rollen: Diese aus dem Kühlschrank nehmen, in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Bei gespritzten Cookies: diese direkt aus dem Gefrierschrank in den vorgeheizten Ofen schieben.

In beiden Fällen ca. 15 Minuten backen.

Während der Backzeit die nächsten auf Backpapier gespritzten Cookies in den Gefrierschrank geben. Also die einen kurz einfrieren, während die anderen schon backen.

In Blechdosen aufbewahren.

Viel Spaß beim Naschen! 😊