

REZEPT FÜR LEBKUCHEN-COOKIES



LEBKUCHEN-COOKIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 50 Stück | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g Vollmilchschokolade
- 100 g Zartbitterschokolade
- 200 g weiche Butter
- 135 g SweetFamily Feiner Zucker
- 200 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 270 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1-2 TL Lebkuchengewürz
- 100 g gehackte Mandeln



2590

ZUBEREITUNG

1. Beide Schokoladensorten grob hacken. Butter, alle Zuckersorten und Salz cremig rühren. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und kurz untermengen. Mandeln und gehackte Schokolade unterheben.
2. Teig mit 2 Teelöffeln zu kleinen Häufchen auf mit Backpapier belegte Bleche geben, dabei Teigportionen nicht zu eng setzen, da die Cookies beim Backen auseinanderlaufen.
3. Cookies im vorgeheizten Backofen [bei 160 °C Ober-/Unterhitze](#) blechweise 12-15 Minuten backen, bis sie an den Rändern leicht bräunen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Tipp:

Verziert die abgekühlten Cookies nach Belieben mit etwas geschmolzener Kuvertüre.