

Rezept für #THECOOKIES

Salted-Chocolate-Chunk-Shortbread-Cookies

Ergibt 12 Kekse (das Originalrezept ist für 24 Kekse, aber wir sind zu zweit, da reichen 12). Wenn Ihr mehr backen möchtet, einfach die Zutaten vervielfachen



Für den Teig (Step 1 - 4)

- 130g kalte gesalzene Butter, in Würfel geschnitten
- 50g Zucker
- 2 EL brauner Rohrzucker (25g)
- 1/2 TL Vanilleextrakt oder 1/4 TL gemahlene Vanille
- 140g Weizenmehl Typ 550
- 90g dunkle Schokolade, in grobe Stücke gehackt

Zum Ausrollen (Step 5 - 7)

- 1 Ei
- Brauner Zucker oder Kokosblütenzucker
- Meersalz-Flocken zum Bestreuen (z.B. Fleur de Sel oder Maldon Sea Salt)

1 Ein Backblech mit Backpapier auslegen

2 Die Schokolade in grobe Stücke hacken (die "chunks")

3 Butterwürfel mit beiden Zuckersorten (weißen Zucker & braunem Rohrzucker) und Vanille etwa 5 Minuten sehr cremig rühren. Dann bei langsam laufendem Mixer das Mehl, gefolgt von den Schokostücken, zugeben und nur so lange verrühren, bis sich alles gerade vermischt hat.

4 Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle mit einer Länge von etwa 20 Zentimetern und einem Durchmesser von ca. 5 Zentimetern formen. Wenn Ihr die doppelte Menge backt, formt 2 Rollen! Die lassen sich besser händeln als eine lange Rolle. Die Rolle(n) in Backpapier einschlagen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

5 Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze).

6 Die Teigrolle rundum mit verquirlten Ei bestreichen und im braunem Zucker rollen oder mit dem Zucker bestreuen. Das sorgt für das extra crunchy Knusperfeeling und die hübsche Bräunung am Kekstrand. Im Originalrezept wird Demerara-Zucker verwendet. Der war mir zu grob und hat den Keks zu süß gemacht für meinen Geschmack. Ich fand die Cookies im zweiten Versuch mit Kokosblütenzucker am Rand besser.

7 Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in etwa 12 Millimeter dicke Scheiben schneiden, diese mit Abstand (!) voneinander auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und die Kekse mit Meersalz bestreuen.

8 Die Kekse bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 12–15 Minuten backen, bis die Cookies am Rand gerade braun werden. Bei meinem Ofen haben die 12 Minuten gut ausgereicht. Die Kekse sollen noch ein bisschen weich sein, wenn sie aus dem Ofen kommen, dann sind sie nach dem Abkühlen genau richtig.