



Chewy Chocolate Creamcheese Cookies

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 40 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 75 Stück (2-3 Bleche) **Quelle:**

malteotten.de

ZUTATEN

- 50 g Schokolade, zartbitter
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 100 g Zucker, braun
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Frischkäse
- 2 Ei(er)
- 200 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise(n) Salz
- 250 g Schokolade, zartbitter, gehackt

NÄHRWERT

Calories: 5323 kcal
Serving Size: 1

Ergibt etwa 75 Stück (2 - 3 Bleche).

ZUBEREITUNG

50 g Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Butter mit Zucker, braunem Zucker und Vanilleextrakt schaumig rühren, dann die Schokolade, den Frischkäse und die Eier unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und die Mehlmischung unter die Buttermasse rühren. Zuletzt die gehackte Zartbitterschokolade unterheben.

Den Ofen auf 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen und 1-2 Bleche mit Backpapier auslegen.

Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen -mit etwas Abstand- auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen 8 - 10 Minuten backen (nicht zu lange, sie sollen weich und „chewy“ bleiben!). Nach dem Backen noch 2 - 3 Minuten auf dem Blech ruhen lassen, dann mit Hilfe eines breiten Messers vorsichtig vom Blech nehmen.

Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.