



Schoko-Bretzel-Cookies

Zutaten

Für 12 Kekse

50 g heller Zucker
85 g brauner Zucker
125 g Butter (Zimmertemperatur)
1 Ei (Zimmertemperatur)
1 TL Vanilleextrakt
180 g Mehl
0,5 TL Natron
0,25 TL Salz
130 g VIVANI Edel Bitter 70 % Cacao
30 g + 12 einzelne Mini-Salzbretzel
etwas Fleur de Sel

Zubereitung

- 01** Den Ofen auf 175 ° C vorheizen.
- 02** Butter und beide Zuckersorten mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Dann das Ei und das Vanilleextrakt untermischen.
- 03** Mehl, Natron und Salz vermischen und hinzufügen. So lange rühren, bis sich der Teig verbunden hat.
- 04** Die Schokolade und 30 g Bretzel hacken und zum Keksteig hinzufügen. Vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
- 05** Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig mit etwas Abstand in 12 Portionen auf das Blech verteilen, z. B mit einem Eisportionierer.
- 06** Nun einen zusätzlichen, ganzen Salzbretzel auf jeden Keks legen und leicht andrücken. Die Kekse vor dem Backen am besten noch eine halbe Stunde ruhen lassen.
- 07** Die Kekse für etwa 15 Minuten backen und anschließen komplett auskühlen lassen.
- 08** Vor dem Servieren mit etwas Fleur de Sel bestreuen.