



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-Salzbrezel
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 unterrühren.

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 Salzbrezel 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 anschließend komplett auskühlen lassen.

08 Vor dem Servieren mit etwas Fleur de Sel bestreuen.