

Der Stammkurs A 23/1 präsentiert:

Das ultimative Weihnachtsrezept
zu leckeren

„Bülow-Cookies“

Zutaten:

- ✓ 280g Mehl
- ✓ 1 TL Natron
- ✓ 1 TL gestreut Salz
- ✓ 250g Butter (weich)
- ✓ 260g Zucker
- ✓ 2 Eier
- ✓ 300g Schokolade (zartbitter)



Zubereitung:

Butter und Zucker mit dem Handmixer 3 Minuten schaumig rühren. Die Eier hinzugeben und weitere 3 min rühren.

In einer separaten Schüssel Mehl, Natron und Salz mischen und anschließend zur Buttermischung geben und mit einem Löffel unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Auf keinen Fall einen Handmixer hierfür verwenden und das Rühren mit dem Löffel nicht übertreiben. Der Teig ist perfekt, wenn gerade so kein Mehl mehr zu sehen ist. Die Schokolade unterheben.

Ein Backblech mit zwei Lagen Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Zwetschengroße (möglichst gleichgroße) Teighäufchen darauf geben. Beim Backen laufen diese von ganz alleine auseinander und bilden einen runden Kreis.

10-13 min backen – die Kekse sind noch extrem weich, wenn man sie aus dem Backofen holt - das ist aber normal. Zuletzt ca. 20 min abkühlen lassen

und nun: Mit den Liebsten genießen!