



So schmeckt Brandenburg

Schnelle Schüttel-Cookies mit Schokolade & Zimt

Ein Rezept von Henriette Wulff

Zutaten für 12 Stück

150 g Mehl (Type 405)

100 g Zartbitter-Schokolade (55% Kakaoanteil), fein gehackt

80 g Zucker

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1/2 TL Backpulver

¼ TL Zimt

1 Prise Salz

80 ml neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl

1 Ei

Außerdem: Gut schließende, große Plastikdose mit Deckel (etwa 1,5 Liter Fassungsvermögen), Backblech, Backpapier

ZUBEREITUNG

Tipp: Die Schokolade kann man durch Rosinen, Cranberrys oder gehackte Nüsse ersetzen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Zuerst Mehl, Schokolade, Zucker, Bourbon-Vanillezucker, Backpulver, Zimt und S in die Plastikdose geben und diese verschließen. Alles kurz durchschütteln, bis die Zutaten gleichmäßig vermengt sind.

Dann Öl und Ei in die Dose geben und wieder gut verschließen. Die Zutaten 1-2 Minuten durchschütteln, bis die Zutaten gleichmäßig vermengt sind.

Aus je 1 EL Teig einen etwa 0,5-1 cm dicken Cookie formen und auf das Backblech legen. Zwischen den Cookies sollte etwas Platz sein, da diese aufgehen.

Die Cookies auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten backen und dann abkühlen lassen