

BAHLSEN AKORA CHOCOLATE CRINKLE COOKIES

Schokoladig und saftig, Kekse im American Style.

Schwierigkeitsgrad: simpel bis normal

Zubereitungszeit: Arbeitszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 60 Minuten (optional)
Backzeit: 10 Minuten
Kühlzeit: 30 Minuten



Zutaten für 18 – 20 Kekse

1 Packung Bahlsen Akora Edelherb
100 g Zucker
40 g Kakaopulver
60 ml Pflanzenöl
2 Eier
Abrieb einer halben Orange

120 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
½ TL Salz
1 Messerspitze gemahlene Nelken

70 g Puderzucker

So geht's

1. Zucker, Kakaopulver, Öl, Eier und den Abrieb der gewaschenen Orange mit einem Mixer zu einer homogenen Masse verrühren.
2. In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Zimt, Salz, Nelken) vermengen und unter ständigem Rühren langsam zur Kakaomasse hinzufügen. Nun die Akora Edelherb Kekse klein hacken und in die Masse einrühren.
3. Für ein leichteres Verarbeiten den Teig für mindestens eine Stunde kühlen.
4. Anschließend den Ofen auf 180 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und auf einem Teller den Puderzucker verteilen.
5. Eine einem halben Esslöffel entsprechende Menge an Teig entnehmen und mit leicht angefeuchteten Händen zu einer Kugel formen.
6. Die Teigkugel großzügig in Puderzucker wälzen und als Kugel und mit ausreichend Abstand zu anderen Teigkugeln auf das Backblech platzieren.
7. Für 10 bis 12 Minuten bei 180 Grad (Umluft) backen und die fertigen Kekse für eine halbe Stunde abkühlen lassen.