

Krunchy CHOCOLATE COOKIES

ZUTATEN FÜR 24 COOKIES:

200 g Butter
70 g weißer Zucker
50 g brauner Zucker
das Mark einer
Vanilleschote
200 g Mehl
1/2 TL Weinstein Backpulver
100 g Schokolade
100 g Krunchy Pur Quinoa
2 Eier

Außerdem ein
mittelgroßer
Eisportionierer und
flockiges Meersalz

- 1 Die Schokolade klein hacken. Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl und allen anderen Zutaten sowie einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 3 Mit Hilfe des Eisportionierers 24 gleich große Kugeln aus dem Teig formen, zu Keksen zerdrücken und auf dem Backblech verteilen.
- 4 Die Cookies mit flockigem Meersalz bestreuen und für 12–15 Minuten backen.

MIT
KRUNCHY
PUR
QUINOA

