

Schwarzwälder Kirschcookies

Was du brauchst:

100 g Kirschen
75 g Butter (weich)
75 g Zartbitterkuvertüre
1 Ei
70 g Zucker (brauner)
1 Prise Salz
110 g Mehl
0.5 TL Backpulver



Wie du sie machst:

1. Nimm dir ein Sieb und eine Schüssel und gieße die Kirschen durch das Sieb ab. Die Kirschen müssen gut abtropfen. Den Saft brauchst du für die Cookies nicht mehr. Den kannst du mit Wasser verdünnen und trinken. 😊
2. Scheide die Kirschen noch etwas kleiner.
3. Jetzt musst du die Schokolade mit einem Messer klein hacken. Dabei gut auf die Finger aufpassen. (Jüngere Bäcker lassen sich hier besser helfen.)
4. Wenn die Butter noch kalt und hart ist kannst du sie in einer Tasse in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen. Lass sie dann aber erst etwas abkühlen, bevor du weitermachst.
5. Jetzt kannst du endlich Zutaten mischen. Die weiche Butter, Zucker und ein wenig Salz müssen gut gemixt werden, bis sie eine schaumige Masse ergeben.
6. Als nächstes fügst das Mehl und Backpulver zur Zucker-Ei-Butter Masse hinzu. Gut verrühren, bis ein schöner Teig entsteht.
7. Als letztes knetest du noch die gehackte Schokolade und die Kirschen in den Teig.
8. Jetzt müssen aus dem Teig nur noch Cookies werden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech machst du kleine (ungefähr so groß wie eine Walnuss) Teighäufchen. Am besten nimmst du dafür zwei Löffel. Mit dem einen Löffel holst du den Teig aus der Schüssel und mit dem anderen Löffel schiebst du den Teig vom ersten Löffel auf das Backpapier. Achte darauf, dass die Häufchen nicht zu dicht sind, sonst backen deine Cookies zusammen.
9. Nach 15-20 Minuten bei 180°C im Ofen sollten deine Cookies goldbraun aber noch weich sein.
10. Wenn die Cookies abgekühlt sind schmecken lassen und mit jemandem teilen. 😊