

# Nigella Lawson | Süß-salzige Schoko-Cookies

---

 [happy-mahlzeit.com/2022/01/02/nigella-lawson-suess-salzige-schoko-cookies](https://happy-mahlzeit.com/2022/01/02/nigella-lawson-suess-salzige-schoko-cookies)

## Zutaten für 2 große Cookies:

- 50 g Mehl oder glutenfreies Mehl
- 10 g Kakaopulver
- 1/8 TL Backpulver, glutenfrei, falls nötig
- 1/8 TL Speisnatron
- 1 Prise feines Meersalz
- 1/4 TL Meersalzflöcken
- 50 g weiche Butter, oder vegane Back-Margarine
- 25 g Zucker
- 15 g brauner Zucker
- 1 Prise Vanillemark oder gemahlene Vanille
- 25 g Bitterschokoladen-Chips

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech bereitstellen (ggf. mit Backpapier auslegen).

In einer kleinen Schüssel Mehl, Backpulver, Kakao, Natron und feines Meersalz kurz verrühren. In einer größeren Schüssel die Butter mit beiden Zuckersorten und der Vanille aufschlagen, bis die Mischung bräunlich und cremig ist. Einen großzügigen Löffel trockener Zutaten zur Butter-Zucker-Creme geben und vorsichtig mit einem Kochlöffel unterziehen. Dann den Rest der trockenen Zutaten in 3 Portionen unterziehen. Sobald alle trockenen Zutaten untergearbeitet sind, kräftig weiterschlagen, bis ein klebriger brauner Teig entsteht. Nun die Schoko-Chips unterrühren.

Den Teig halbieren. Jede Hälfte zwischen den Handflächen zu einer dicken Scheibe mit ca. 7 cm Durchmesser zurechtdrücken und auf das Blech legen. Dabei einen Abstand von mindestens 10 cm beachten.

Jeden Cookie mit 1/8 TL Meersalzflöcken bestreuen und für ca. 12 Minuten backen, bis sie an der Oberfläche aufgerissen sind.

Nach 10 Minuten sind sie noch glatt, aber innerhalb der nächsten 2 Minuten verwandeln sie sich. Die Cookies sind fertig, sobald sie in die Breite gegangen sind und die Oberfläche Risse zeigt. Sie fühlen sich zwar noch sehr weich an, dennoch das Backblech aus dem Ofen ziehen und die Cookies noch 5 Minuten daraufflassen.

Rezept: Nigella Lawson

Quelle: Kochen, essen, leben