

## Brownie-Cookies

ERGIBT CA. 12 STÜCK

300 g extradunkle Schokolade,  
z. B. 80 % Kakaoanteil

60 g Butter

2 grosse Eier

100 g Zucker

100 g brauner Zucker

1 Vanilleschote

½ TL Salz

100 g Weissmehl

1 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

Fleur de sel

1. Schokolade hacken. 220 g Schokolade und Butter in einem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Eier und beide Zuckersorten mischen und ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Schokoladenbutter unter die Eiermasse mischen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Salz und Vanillemark zur Masse geben. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und dazugeben. Zu einem klebrigen Teig verrühren. Restliche gehackte Schokolade unterrühren.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig portionenweise mit einem grossen Glacelöffel oder feuchten Händen zu Kugeln formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Kugeln leicht andrücken. Mit etwas Fleur de sel bestreuen. In der Ofenmitte ca. 12 Minuten backen. Auf dem Blech kurz abkühlen lassen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

