

Cookies mit Trockenobst



© Cookies mit Trockenobst - Rezepte mit Herz



30 Min. plus Wartezeit



leicht



30 Stück

Upcycling für eure Schokoreste!

Schoko-Osterhasen und unzählige Schoko-Eier - an und nach Ostern stapelt sich die Schokoladen-Massen in der Küche, bis man sogar von Schokolade genug hat. Mit ein bisschen Kreativität kann man die Schoko-Reste allerdings in neue Leckereien verwandeln.

Ein einfaches und schnelles Schokopudding-Rezept und viele weitere süße Ideen findet ihr in unserem neuen „Schoko-Extra“ zum Download.

Rezeptliste

- Bananen-Schokoladen-Frappé
- Brownies
- Cookies mit Schokolade und Trockenobst
- Kalte Hündchen
- Nuss-Schnitten
- Schoko-Crossies
- Schoko-Pfannkuchen mit Mangosauce
- Schokoladen Popcorn
- Schokoladen-Mousse mit Baileys
- Schokoladenkuchen mit Eierlikör

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Zartbitter-Schokolade |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Trockenobst (z.B. 50 g Aprikosen, 50 g Pflaumen und 50 g Feigen) |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | brauner Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Kokosblütenzucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Vanilleextrakt |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | 350 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Backpulver |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Natron |

Zubereitung

1. Schokolade in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 grob zerkleinern und umfüllen
2. Trockenobst in den Mixtopf geben und ebenfalls 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und zur Schokolade geben
3. Butter und Zuckersorten, in den Mixtopf geben und 4 Min./Stufe 4 cremig schlagen.
4. Vanilleextrakt und Eier hinzugeben und 2 Min./Stufe 4 gut verrühren.
5. Mehl, Backpulver und Natron hinzugeben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren, dabei mit dem Spatel ggf. nachhelfen.
6. Schokolade und Trockenobst hinzugeben und 30 Sek./Linkslauf/Stufe 4 unterheben, dabei auch ggf. mit dem Spatel nachhelfen.
7. Teig mindestens eine Stunde kaltstellen – länger schadet nicht.
8. 2 Backbleche mit Backpapier belegen, Backofen auf 170° C Umluft vorheizen.
9. Aus dem gekühlten Teig Kugeln formen und mit genügend Abstand auf den Backblechen verteilen.
10. 12 - 15 Minuten backen, vorsichtig auf ein Gitter legen und auskühlen lassen, die Cookies sind sehr weich. Das sollen sie auch sein!

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 175 kcal - 2 g E - 9 g F - 21 g KH