

# Dunkle Schoko-Walnuss-Cookies...

## Ein köstliches Aroma...



### Zutaten:

Für 60-70 Stück

- 150 g dunkle Kuvertüre
- 150 g Walnüsse (oder nach Belieben)
- 125 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 120 g Rohrzucker
- 1 Ei
- 2 TL Vanillezucker
- 240 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

### Zubereitung:

1. Kuvertüre und Nüsse fein hacken oder grob und anschließend (voneinander getrennt!) kurz in den Multizerkleinerer geben, aber nicht mahlen.
2. Butter, Puder- und Rohrzucker sowie das Ei mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine gründlich verrühren.
3. Vanillezucker, Mehl, Backpulver und Salz auf die Masse sieben und gründlich verkneten.
4. Die Kuvertüre mit den Nüssen untermischen.
5. Den fertigen Teig in 3-4 Stücke teilen, zu Rollen formen, in Folie einwickeln und anschließend für 2-3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Wer will kann einen Teil oder alle für die spätere Verarbeitung einfrieren. - So hat man schon etwas im Vorrat und kann schnell nachbacken.
6. Den Backofen auf 175° C vorheizen.
7. Die Rollen nach und nach aus dem Kühlschrank nehmen. Jede mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.
8. Die Cookies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für etwa 14 - 16 Minuten backen.
9. Nach dem Auskühlen die Cookies zum Aufbewahren in eine Blechdose legen.

Guten Appetit!