Walnuss-Crinkle-Cookies

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	141 kcal/ 592 kJ	Fett:	7 g
Eiweiß:	3 g	Davon gesättige Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	16 g	ungesättige Fettsäuren:	4 g

Zutaten für 30 Portionen :

- 140 g Zartbitterschokolade
- 60 g Butter, weich
- 3 EL Kakaopulver
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3/4 TL grobes Salz
- 2 große Eier
- 150 g Zucker
- 2 EL Kaffee
- 1 TL Vanilleextrakt
- 120 g Puderzucker
- 30 kalifornische Walnusshälften

Zubereitung:

1. Schokolade und Butter gemeinsam in einem Wasserbad schmelzen und zu einer glatten Masse vermischen.

2. Kakaopulver, Mehl, Backpulver und Salz vermischen.

3. In einem Mixer Eier und Zucker für 2 Minuten verquirlen. Bei niedriger Geschwindigkeit die geschmolzene Schokolade, Kaffee und Vanille einrühren. Anschließend die trockenen Zutaten unterrühren. Den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist.

4. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Aus jeweils einem Esslöffel Teig ein Bällchen formen. Den Puderzucker in eine Schüssel geben und jedes Bällchen darin wenden. Die Bällchen mit einigem Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Anschließend für 13 bis 15 Minuten im Ofen backen.

5. Aus dem Ofen nehmen und vorsichtig eine Walnusshälfte in die Mitte jedes warmen Cookies drücken. Wenn die Cookies vollständig abgekühlt sind, können sie in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.