



Walnuss-Crinkle-Cookies



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

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 Walnushälfte in die Mitte jedes warmen Cookies drücken. Wenn die Cookies vollständig abgekühlt sind, können sie in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

Zutaten für 30 Portionen :

140 g Zartbitterschokolade
60 g Butter, weich
3 EL Kakaopulver
180 g Mehl
1 TL Backpulver
 $\frac{3}{4}$ TL grobes Salz
2 große Eier
150 g Zucker
2 EL Kaffee
1 TL Vanilleextrakt
120 g Puderzucker
30 kalifornische Walnushälften