

REZEPT



---

# SCHOKO-WALNUSS-COOKIES MIT ROSA SALZFLOCKEN

---

ROSA SALZFLOCKEN N° 254



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

CA. 18 COOKIES

VORBEREITUNG | 15 MIN.

BACKZEIT | 12-15 MIN.

160 g Butter

2 Eier

250 g brauner Zucker

2 TL Bio Vanillezucker Nr°653

300 g Mehl

1 TL Backpulver

200 g Zartbitterschokolade

80 g Walnüsse

Rosa Salzflocken Nr°254

## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und so lange köcheln lassen bis sich am Bodengoldgelbe Krümel absetzen und die Butter zartnussig riecht.
3. Eier mit braunem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann die abgekühlte Butter unterrühren.
4. Mehl und Backpulver vermischen und unter die Eier-Zucker-Mischung rühren, bis sich die Zutatengerade verbunden haben.
5. Schokolade und Walnüsse grob hacken und unterheben.
6. Den Cookieteig mit einem Esslöffel oder den Händen zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Dabeigenügend Abstand zwischen den Cookies lassen, da sie beim Backen noch zerlaufen. Zuletzt mit einer guten Prise Rosa Salzflocken bestreuen.
7. 12-15 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und schlemmen...

WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)