

# Chocolate-Cookies

## Zubereitung

20 Minuten

## Backen

10 Minuten (bei 220°C)

## Ruhezeit

4 Stunden + 15 Min.

## Das benötigt Ihr an Zutaten:

120 g	Kakaopulver (ungesüßt)
400 g	Rohrzucker
120 g	Butter oder Sonnenblumenöl
4 St.	Eier (Größe M)
2 TL	Vanilleextrakt
½ TL	Salz
2 TL	Backpulver
240 g	Weizenmehl
50 g	Puderzucker



## Und so wird es gemacht:

Zunächst in einer Rührschüssel das Kakaopulver, den Zucker sowie die Butter oder das Sonnenblumenöl gründlich verrühren. Die könnt Ihr ruhig einige Minuten langmachen, bis sich der Zucker auflöst und nicht mehr körnig ist. Dann die Eier hinzugeben und erneut (diesmal etwas seichter) gründlich mixen.

Die restlichen Zutaten (außer das Puderzucker!) ebenfalls hinzugeben und gut unterrühren.

Nun die Rührschüssel mit einem Handtuch abdecken und **für etwa 4-5 Stunden** in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf **ca. 220°C (Ober-/Unterhitze)** vorheizen und den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Aus dem Teig mit den Händen nun etwa 1-2cm dicke Kugeln formen und in Puderzucker (dabei ruhig großzügig sein) wälzen. Die Kugeln dann auf einem Backblech anordnen (hier etwa 2-3cm Abstand halten) und **ca. 10 Minuten im Ofen ausbacken** lassen. Dann herausnehmen und erneut **15-20 Minuten ruhen lassen**, bis die Cookies abgekühlt sind.