



## *Spicy Chocolate Cookies*

### Zutaten für etwa 12 Cookies:

115 g Butter	½ TL Natron
100 g Zartbitterschokolade	½ TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker	½ TL Zimt
45 g brauner Zucker	1 Messerspitze Piment
90 g weißer Zucker	1 Messerspitze Nelken (gemahlen)
1 Ei	1 Prise Salz
200 g Mehl	1 Prise Ingwer (gemahlen)

### Zubereitung:

1. Zuerst müsst Ihr Butter und Schokolade überm Wasserbad zusammen schmelzen. Anschließend beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
2. Schlagen beide Zuckersorten, Vanillezucker und das Ei in einer Rührschüssel schaumig.
3. Nun könnt Ihr das Mehl darüber sieben und die restlichen Zutaten dazugeben. Jetzt alles verquirlen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
4. Gebt den Teig für etwa 30 Minuten in die Tiefkühltruhe.
5. Heitzt den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Nach der Kühlzeit müsst Ihr jeweils 50 g schwere Kugeln aus dem Teig formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Beachtet, dass zwischen den Kugeln genügend Abstand ist, denn der Teig verläuft beim Backen.
7. Ab damit in den Ofen für etwa 10 Minuten.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*