

# Cookies mit Schoko und Karamellstücken

Vorbereitungszeit: 20 Minuten – Ruhezeit: etwa 3 Stunden – Backzeit: cirka 10 min.

## Zutaten

- 325 g Mehl
- 1 TL (gut gehäuft) Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 225 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 125 g weißer Zucker
- 1 Ei (Gr. L)
- 100 g dunkle Schokolade (in größere Stücke schneiden)
- 1 Handvoll Caramel Fudge Stücke

## Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Salz vermengen, zur Seite stellen
2. die weiche Butter mit beiden Zuckersorten mit dem Handmixer mehrere Minuten hell und cremig aufschlagen
3. das Ei dazu geben und schnell einrühren
4. die Mehlmischung (vom Beginn) darüber geben und nur kurz auf niedrigster Mixerstufe einmengen, bis ein einheitlicher Teig entstanden ist
5. abschließend Schoko- und Karamellstücke kurz einrühren
6. für jeden Keks einen Eisportionierer randhoch (nicht gequetscht) mit Teig befüllen
7. Portionen formen und die Teigkugeln mindestens 3 Stunden lang im Kühlschrank lagern. Hier entfalten die Kekse ihren Geschmack und verlaufen nicht zu unförmigen Fladen.
8. Nach der Kühlzeit den Backofen auf 170°C Umluft oder 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier versehen und mit den Teigkugeln bestücken.
9. ca. 10 Minuten lang backen

**Die Kekse abkühlen lassen und dann gleich mal probieren!**

