

# BLACK & WHITE DOUBLE CHOCOLATECHIP COOKIES

*Posted on 2. Januar 2017*



Da ich bekanntlich ja eine Schwäche für Cookies habe, wurde es mal wieder Zeit für eine neues Cookie Rezept.

Das ist zwar nicht der günstigste Zeitpunkt im Hinblick auf so manchen guten Vorsatz für das gerade

begonnene neue Jahr, aber die Cookies schmecken soooo lecker...

Und jetzt so nach Weihnachten, in der dunklen Jahreszeit, ist doch manchmal so was richtig schokoladiges das beste Soul Food gegen den Winterblues.

Außerdem sind im Kakao ja bekanntlich viele gesunde sekundäre Pflanzenstoffe enthalten, die müssen wir ja auch irgendwie zu uns nehmen ?????...

Weitere leckere Cookie-Rezepte findet ihr [hier](#).





## Zutaten:

(für 20-24 Stück)

- 125g weiche Butter, in Stücken
- 100g Zucker
- 100g brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1 Tüte Bourbon-Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 180g Mehl (gerne auch Dinkel)
- 20g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 80g dunkle Chocolate Chunks (Ersatzweise dunkle Schokolade grob gehackt.)
- 80g weiße Chocolate Chunks (Ersatzweise weiße Schokolade grob gehackt.)

*Wenn ihr keine Schokoladenreste übrig habe wollt (oder vernaschen) , dann könnt ihr statt je 80g auch 100g Schokolade nehmen.*

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 160°C Umluft/ 180°C O-U-Hitze vorheizen.
- Die Butter mit dem Zucker, dem braunen Zucker, dem Vanilleextrakt/ -zucker und dem Ei schaumig rühren.  
**Thermomix** 30 Sek./Stufe 4 (Handrührgerät: Mixstäbe, Kitchen Aid oder andere Küchenmaschine: Flach- oder Flexirührer)
- Das Mehl, Kakao, Salz und Backpulver hinzuzufügen und alles miteinander zu einem homogenen Teig verrühren (**Thermomix** 40 Sek./Stufe 4).
- Zuletzt die Chocolate Chunks dazugeben und unterheben (**Thermomix** 30 Sek./ Stufe 2,5 Linkslauf).
- Den Teig mit einem Eis-Portionierer mit genügend Abstand auf zwei Zaubersteine oder zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
- Anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten backen (Je nach Größe der Cookies). Bei O-U-Hitze müssen die Cookies nacheinander gebacken werden. Die Cookies können aber auch gerne allesamt bei Heißluft gebacken werden, in diesem Fall auch auf der Stoneware.
- Die Cookies nach der Backzeit kurz etwas abkühlen lassen und dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.



Bitte genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen.





Bei mir klappt das mit dem warten nie, bis die Cookies abgekühlt sind...



...und noch warm schmecken sie mega lecker!



♥ Viel Spaß beim nachbacken! ♥

\*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.