

Deutschland-Cookies

Zutaten für 12 große Cookies:

- 200 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 125 g Butter (weich, oder Margarine)
- 150 g Schokolade (Zartbitter)
- 175 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 g dragierte Erdnüsse (schwarz, rot, gelb)



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Deutschland-Cookies als Fankekse backen: so gehts:

1. Zuerst musst du die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen - gib sie dafür in einen Schmelztopf* und hänge sie über einen Topf mit kochendem Wasser.
2. Als nächstes rührst du die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei zu einem glatten Teig.
3. Anschließend gibst du die geschmolzene Schokolade zu der Butter-Zucker-Masse.
4. Füge dann das Mehl, das Backpulver und das Kakaopulver hinzu. Rühre alles zu einem glatten Teig.
5. Heize nun den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
6. Aus dem Teig formst du nun runde Bällchen, drückst sie flach und drückst je ein rotes, ein gelbes und ein schwarzes M&M darauf.
7. Lege die Deutschland-Cookies dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
8. Backe die Cookies für 10 Minuten. Sie sollten nach dem Backen noch weich sind. Keine Sorge, sie werden fest, sobald sie abgekühlt sind. Halte die Backzeit unbedingt ein, sonst werden sie zu hart!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

