



MEIN GENUSS



Schoko-Muskat-Cookies



It's a match!

It's a match! Muskatnuss verleiht sowohl süßen als auch deftigen Speisen einmalige Aromen!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Für den ersten Schritt die Schokolade, Cranberrys, Rosinen und Walnüsse in mittelgroße Stücke hacken. Mit einer Rührmaschine die Butter mit dem Zucker aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Anschließend das Ei hinzugeben. Alles noch einmal gut miteinander vermischen.
- 2 Im nächsten Schritt das Mehl, Speisestärke, Salz und Muskatnuss zu der Mischung hinzugeben. Anschließend die Schokolade, die eingelegten Früchte und die Nüsse unter den Teig kneten. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
- 3 Aus dem rohen Teig ungefähr 30 kleine Bällchen formen. Mit etwas Abstand auf das Backblech legen und mit einem Löffel platt drücken, damit die typische Cookie-Form entsteht. Für eine rustikalere Form anstelle der Bällchen einfach Teighäufchen auf das Papier setzen. Das geht am besten mit 2 Teelöffeln.
- 4 Nun werden die Cookies ungefähr 10 bis 15 Minuten gebacken, bis sie eine goldbraune Färbung haben. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für den späteren Verzehr die leckeren Kekse einfach in einer Keksdose aufbewahren.
- 5 Du magst Cranberrys nicht so sehr? Dann kannst du sie auch durch einen anderen Fruchtmix oder Belegkirschen ersetzen.

Zutaten

Zutaten für 30 Kekse

125 ml Whiskey (Bourbon)
80 g Zartbitterschokolade
80 g getrocknete Cranberrys
150 g weiche Butter
150 g Rohrzucker
1 Ei
200 g Mehl
50 g Speisestärke
Prise Salz
1 Msp. Muskatnuss gemahlen
Zimt
Nelkenpulver

Nach Geschmack:

Walnüsse, gehackt
Rosinen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.