

# Vanille-Schoko-Cookies

## ZUTATEN

150 g Zartbitterkuvertüre  
100 g Weiche Butter  
50 g Zucker  
100 g Brauner Zucker  
1 Vanilleschote  
1 Ei  
100 g Dinkelmehl  
75 g gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180° vorheizen.  
Kuvertüre klein hacken.

Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.  
Vanillemark und das Ei dazu geben, schaumig schlagen.

Backpulver, Nüsse und Mehl unterrühren und zum Schluss die gehackte Kuvertüre unterheben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (Abstand halten) und die Cookies 10-12 Minuten backen.

