



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Gute Laune Cookies

Zutaten:

- 120 ml Bio-Hanföl
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 60 g Kakao
- ½ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 TL heißes Wasser
- 125 g Zartbitter Kuvertüre

Zubereitung:

Das Bio-Hanföl und Zucker mit dem Mixer gut verrühren. Die Eier einzeln hinzufügen und gut untermengen. Mehl, Kakaopulver und Salz unterrühren. Backpulver und Wasser in einer Schüssel verrühren und unter den Teig mischen. Die Zartbitterkuvertüre in kleine Stücke hacken und unter den Teig heben. Anschließend den Teig für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 180°C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Pro Backblech 9 etwas abgeflachte Teigkugeln platzieren und mit geschälten Hanfsamen bestreuen.

Cookies für etwa 13 Minuten backen, bis die Ränder fast fest sind. Auf dem Backblech auskühlen lassen.