

# CHOCO-CHILI- COOKIES

## 28 COOKIES

**150 g Butter**

**75 g Zucker**

**¼ TL Salz**

**1 Ei**

**1 EL Kakaopulver**

**100 g dunkle Schokolade**  
grob gehackt

**75 g Cashew-Nüsse**  
grob gehackt, geröstet und ausgekühlt

**2 rote Chilis**  
entkernt, fein gehackt

**150 g Weissmehl**

**½ TL Backpulver**

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz darunterühren. Ei begeben, weiterühren, bis die Masse heller ist. Kakaopulver begeben, kurz weiterühren. Schokolade, Nüsse und Chilis begeben, daruntermischen. Mehl und Backpulver daruntermischen. Je ½ EL Teigmasse mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben. Cookies etwas flach drücken.

## BACKEN

ca. 10 min. pro Blech in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens. Die Cookies sollten nach dem Backen noch feucht sein. Herausnehmen, mit wenig Fleur de Sel bestreuen, auf einem Gitter auskühlen.

