

VOLLKORN-COOKIES MIT SCHOKOLADENSTÜCKCHEN

mit **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteig

Für den Teig:

100 g **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteig
1 Ei (M)
100 g brauner Rohrzucker
80 g Weizenvollkornmehl + etwas mehr
zum Bearbeiten
100 g weiche Butter
1 Pck. Vanillezucker

40 g feine Haferflocken
75 g Sonnenblumenkerne
½ TL Backpulver oder Natron
¼ TL Salz
100 g Schokoladenstückchen

Kühlzeit: ca. 30 Min.



einfach



Gesamtzeit: ca. 1 Std.

+

Backzeit: ca. 17 Min.

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** zerbröseln und mit allen Zutaten, außer Schokoladenstückchen, in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken der Küchenmaschine auf langsamster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt die Schokoladenstückchen unterheben.
2. Den Teig in Frischhaltefolie oder ein sauberes Bienenwachstuch wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
4. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke mit den Händen zu Kugeln formen, mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Hand etwas flach drücken.
5. Cookies bei 170 °C (Ober-/ Unterhitze) für ca. 15 bis 17 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen und anschließend abkühlen lassen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.

Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch

Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.