



## Monika Huber

### Mein Betrieb:

Villa Joya, by Dieter Koschina.  
Portugal



## Kuvertüre & Ingwer

# Schoko-Ingwer-Cookies

Portionen: ca. 12-15 Stück, je nach Größe

## Meine Zutaten:

80 g Butter  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
100 g gehackte Kuvertüre  
(als besondere Rarität  
Oberhöller Feinbitter  
Ingwer Schokolade)  
1 Eidotter  
100 g Zucker  
30 g kandierter Ingwer,  
gehackt  
Etwas Zitronen Abrieb

## Zubereitung:

Die Butter temperieren. So dass diese weich ist.  
Die Butter in einer Schüssel mit dem Salz leicht cremig rühren.  
Hierbei das Backpulver begeben.  
Die Kuvertüre, den Eidotter, den Zucker, den Ingwer zusammen verarbeiten bzw. verkneten.  
Hierbei nach Geschmack etwas Zitronenabrieb für die Frische und das Aroma begeben.  
Die Masse auf ein Backpapier geben und zu einer Rolle formen.  
Die Rolle einige Stunden kaltstellen. Bis diese schön fest ist.  
Aus der Rolle Scheiben/Taler runterschneiden und diese auf ein Backblech mit Backpapier geben.  
Im vorgeheizten Ofen backen.  
Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in einer Keksdose trocken lagern.

**Backzeit:** 10-15 min.

**Backtemperatur:** 180°