

SAUERTEIG COOKIES

ZUTATEN FÜR CA. 1 BLECH

ZUTATEN	MENGE IN G
Margarine	140g
Zucker	100g
Rohrzucker/Kokosblütenzucker	80g
Vollkornmehl (Weizen/Dinkel)	150g
Helles Mehl (Weizen/Dinkel) T480/700	100g
Alter Sauerteig	100g
Dunkle Schokolade (Drops oder geschnitten)	100g
Backpulver	1 Packung Backpulver
Salz	1 Prise Salz
Meersalz (Optional)	Zum Bestreuen

Die Margarine in einer Pfanne schmelzen. Geschmolzene Margarine mit dem Zucker vermischen. Die restlichen Zutaten dazugeben & zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig abgedeckt für 2-12h in den Kühlschrank stellen. Den Teig zu Kugeln formen (ca. 1 EL groß) & mit genügend Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen. Bei 180°C für 10-15 min backen. Direkt nach dem Backen mit groben Meersalz bestreuen. Zum Auskühlen auf ein Gitter legen & dann genießen