



*mmhfff ... mit Honig!*

## Schokoladen - Cookies

*Zutaten:* 125 g Butter oder Margarine,  
150 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  TL Salz, 200 g Honig, 50 g  
Blockschokolade, 4 EL Milch, 350 g Mehl,  
2 gestr. TL Backpulver, 2 EL Kakao,  
1 TL Zimt.

*Zubereitung:* Fett, Zucker und Salz und  
Ei schaumig rühren, Honig dazugeben, die  
Schokolade schmelzen und dazu laufen  
lassen, ebenso die Milch. Die übrigen  
Zutaten sieben und unter die Fettmasse  
arbeiten. Den Teig zugedeckt im Kühl-  
schrank durchkühlen lassen. Kugeln formen,  
mit etwas Abstand auf ein Blech setzen  
und bei mittlerer Hitze (Elektro 180° C,  
Gas Stufe 2  $\frac{1}{2}$ ) 15 Minuten backen.

*Tipp:* Zur Abwechslung einige Stücke mit  
Schokolade überziehen oder vor dem  
Backen mit Nüssen belegen.



*mmhfff ... mit Honig!*

## Schokoladen - Cookies

*Zutaten:* 125 g Butter oder Margarine,  
150 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  TL Salz, 200 g Honig, 50 g  
Blockschokolade, 4 EL Milch, 350 g Mehl,  
2 gestr. TL Backpulver, 2 EL Kakao,  
1 TL Zimt.

*Zubereitung:* Fett, Zucker und Salz und  
Ei schaumig rühren, Honig dazugeben, die  
Schokolade schmelzen und dazu laufen  
lassen, ebenso die Milch. Die übrigen  
Zutaten sieben und unter die Fettmasse  
arbeiten. Den Teig zugedeckt im Kühl-  
schrank durchkühlen lassen. Kugeln formen,  
mit etwas Abstand auf ein Blech setzen  
und bei mittlerer Hitze (Elektro 180° C,  
Gas Stufe 2  $\frac{1}{2}$ ) 15 Minuten backen.

*Tipp:* Zur Abwechslung einige Stücke mit  
Schokolade überziehen oder vor dem  
Backen mit Nüssen belegen.



*mmhfff ... mit Honig!*

## Schokoladen - Cookies

*Zutaten:* 125 g Butter oder Margarine,  
150 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  TL Salz, 200 g Honig, 50 g  
Blockschokolade, 4 EL Milch, 350 g Mehl,  
2 gestr. TL Backpulver, 2 EL Kakao,  
1 TL Zimt.

*Zubereitung:* Fett, Zucker und Salz und  
Ei schaumig rühren, Honig dazugeben, die  
Schokolade schmelzen und dazu laufen  
lassen, ebenso die Milch. Die übrigen  
Zutaten sieben und unter die Fettmasse  
arbeiten. Den Teig zugedeckt im Kühl-  
schrank durchkühlen lassen. Kugeln formen,  
mit etwas Abstand auf ein Blech setzen  
und bei mittlerer Hitze (Elektro 180° C,  
Gas Stufe 2  $\frac{1}{2}$ ) 15 Minuten backen.

*Tipp:* Zur Abwechslung einige Stücke mit  
Schokolade überziehen oder vor dem  
Backen mit Nüssen belegen.