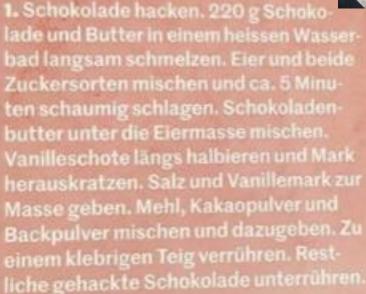
## Brownie-Cookies ERGIBT CA. 12 STÜCK

300 g extradunkle Schokolade, z. B. 80 % Kakaoanteil 60 g Butter 2 grosse Eier 100 g Zucker 100 g brauner Zucker 1 Vanilleschote ½ TL Salz 100 g Weissmehl 1 EL Kakaopulver 1 TL Backpulver Fleur de sel



2. Backofen auf 180°C vorheizen. Teig portionenweise mit einem grossen Glacelöffel oder feuchten Händen zu Kugeln formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Kugeln leicht andrücken. Mit etwas Fleur de sel bestreuen. In der Ofenmitte ca. 12 Minuten backen. Auf dem Blech kurz abkühlen lassen. Auf einem Gitter auskühlen



