

## Dulce de Leche Cookies

### Zutaten für ca. 12 Stück

50	g	Butter, zimmerwarm	
110	g	Muscovadozucker <sup>1</sup> , hell	
1		Ei, mittelgross	Butter, Zucker und Ei so lange schlagen bis eine helle Masse entstanden ist.
30	g	Schokolade, dunkel	
30	g	Schokolade, weiss	Schokolade grob hacken und zur Eimasse geben.
120	g	Weissmehl	
1	TL	Backpulver	
1	Prise	Salz	
3	EL	Kakaopulver	
½	TL	Zimt	Mehl bis Zimt gut mischen und zur Eimasse geben.
			Alles zu einem Teig mischen. Diesen in Folie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
			Aus dem Teig 12 Kugeln à 30 g formen und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzten.
75	ml	Dulce de Leche <sup>2</sup>	In jede Kugel eine Mulde drücken und etwas Dulce de Leche hineinfüllen. Mit einem kleinen Teigstück verschliessen.
		Meersalz	Die Cookies mit wenig Meersalz bestreuen.
			Cookies in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C 8-10 Minuten backen.



CBB, Sept./2015  
aus «Lomelinos Backen»

<sup>1</sup> Muscovadozucker ist ein unraffinierter Rohrzucker aus Mauritius, leicht klebrig mit einer karamelligen Note, erhältlich z.B. bei Jelmoli. Ersatzweise kann auch Rohrzucker verwendet werden.

<sup>2</sup> Dulce de Leche gibt's im guten Fachhandel oder lässt sich einfach selbst herstellen: 1 Büchse gesüsste Kondensmilch ungeöffnet in eine Pfanne geben, mit Wasser bedecken und zwei Stunden leise köcheln. Abkühlen lassen und fertig ist der Karamell.