

CHOCO COOKIES MIT M&M'S: BUNTES NOVEMBER-SOULFOOD

Posted on 4. November 2018



Es wird mal wieder Zeit für Cookies! Für leckere, bunte, schokoladige Choco Cookies mit M&M's. Genau das Richtige Soulfood für die triste Jahreszeit, das nicht nur Kinder lieben...versprochen! Das letzte Cookie-Rezept ist ja tatsächlich auch schon rund ein halbes Jahr her. Also wird es mal wieder höchste Zeit...Und Cookies gehen bei uns immer, besonders wenn sie so lecker schmecken und



innen noch schön soft sind.

Bald startet bei vielen die große Weihnachtsbäckerei...oder habt ihr bereits damit angefangen? Plätzchen und Kekse aller Art sind ja auch was feines, aber Cookies finde ich immer besonders lecker und zudem sind sie immer super schnell und einfach gebacken. Also auch perfekt geeignet für die gemeinsame Zubereitung mit Kindern. Meine zwei backen Cookies inzwischen schon fast ganz alleine. Nur beim heißen Ofen passe ich natürlich lieber noch etwas auf. Neben den heutigen Cookies lieben meine Kids auch die [Smarties Cookies](#) ganz besonders. Klar...Kinder lieben es bunt und bei der Zubereitung wird gerne genascht. Aber das sind doch die Momente, an die sie sich später gerne zurück erinnern. Ich weiß jedenfalls noch ganz genau, wie toll ich es als Kind fand, mit meiner Oma oder Mama Plätzchen und andere Leckereien zu backen. Ganz wundervolle und prägende Erinnerungen, die mit Sicherheit zu meiner heutigen Back- und Kochleidenschaft beigetragen haben.

Ich persönlich mag heute am liebsten meine [Salted Peanuts Toffee Cookies](#), [Christmas Cookies](#) und [White Chocolate Macadamia Cookies](#). Sehr beliebt hier auf dem Blog sind übrigens auch meine [Black & White Double Chocolatechip Cookies](#) sowie die [Peanutbutter Chocolatechip Cookies](#), welche übrigens ohne Mehl gebacken werden und somit glutenfrei sind. Aber da es heute um diese sündhaft leckeren Choco Cookies mit M&M's geht, schweife ich nun nicht noch weiter ab und hier kommt nun direkt für euch das Rezept...

ZUTATEN für die Choco Cookies mit M&M's:

(für 20-24 Stück)

- 125g weiche Butter, in Stücken
- 100g Zucker
- 80g brauner Zucker oder Vollrohrzucker
- 1 Tl [Vanilleextrakt, selbstgemacht oder gekauft*](#)
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 180g Mehl (gerne auch Dinkel)
- 20g Backkakao
- 1 Tl Backpulver
- ca. 125g M&M's (oder andere Schokolinsen)

Choco Cookies mit M&M's zubereiten:

1. Den Backofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
2. Die Butter mit dem Zucker, braunen Zucker, Vanilleextrakt und dem Ei schaumig rühren.
3. Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit dem Kakao und Salz hinzufügen. Alles kurz aber gründlich miteinander zu einem homogenen Teig verrühren.
4. Zuletzt die Hälfte der M&M's hinzugeben und unterheben.
5. Den Teig mit zwei Teelöffeln (Ich nutze dazu gerne einen kleinen Eis-Portionierer.) mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
6. Die restlichen M&M's auf dem portionierten Teig verteilen und leicht andrücken.
7. Anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. (Bei Ober-Unter-Hitze müssen die Cookies nacheinander gebacken werden.)
8. Sie sind fertig, wenn der Rand anfängt leicht zu bräunen.
9. Die Backbleche zunächst für wenige Minuten auf ein Abkühlgitter stellen und die Cookies darauf etwas abkühlen lassen, anschließend mit dem Backpapier vorsichtig herunterziehen und auf dem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX:

1. Butter, Zucker, braunen Zucker sowie den Vanilleextrakt und das Ei in den Mixtopf geben, 40 Sek./ Stufe 4.
2. Das Mehl, Salz und Backpulver hinzufügen und für 30 Sek./ Stufe 4 zu einem homogenen Teig verrühren.
3. Die Hälfte der M&M's hinzugeben, 30 Sek./ Stufe 2,5/ Linkslauf unterrühren.
4. Den Teig mit zwei Teelöffeln (Ich nutze dazu gerne einen kleinen Eis-Portionierer.) mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
5. Die restlichen M&M's auf dem portionierten Teig verteilen und leicht andrücken.
6. Anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. (Bei Ober-Unter-Hitze müssen die Cookies nacheinander gebacken werden.)
7. Sie sind fertig, wenn der Rand anfängt leicht zu bräunen.
8. Die Backbleche zunächst für wenige Minuten auf ein Abkühlgitter stellen und die Cookies darauf etwas abkühlen lassen, anschließend mit dem Backpapier vorsichtig herunterziehen und auf dem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.

