



Swavory Cookies

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. | Backen: je ca. 15 Min. | Ergibt 30–40 Stück (je nach Grösse)

320 g Mehl
 100 g Kakaopulver
 1 TL Backpulver
 ½ TL Meersalz

225 g Butter, weich
 200 g Zucker
 200 g Rohzucker
 2 grosse Eier
 1 TL Vanilleextrakt

50 g Salzbrezeli, grob gehackt
 160 g Schokoladewürfeli

ca. 20 weiche Caramels, halbiert
 wenig Meersalz zum Bestreuen

1. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Meersalz in einer Schüssel mischen.
2. Butter und Zucker in einer grossen Schüssel mit dem Handrührgerät gut verrühren. Ein Ei nach dem anderen begeben, weiterrühren. Vanilleextrakt darunterrühren.
3. Mehlmischung nach und nach darunterrühren, Brezeli und Schokoladewürfeli daruntermischen.

4. Teig zu Kugeln von ca. 4 cm Ø formen, Caramel hineindrücken, Teig mit den Händen darumherum rollen, sodass das Caramel vollständig mit Teig ummantelt ist.



5. Kugeln mit ca. 4 cm Abstand voneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, etwas flach drücken, mit Meersalz bestreuen.
6. **Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens. Cookies herausnehmen, auf dem Blech etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.