



WHISKEY COOKIES

ca 20 Cookies

Zutaten Teig

300g Mehl
2 EL Backkakao
1 TL Natron
1 TL Salz
230g zimmerwarme Butter
2 EL Whiskey
40g weißen Zucker
130g braunen Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 große Eier
100g dunkle Chocolate Chips
100g Vollmilch Chocolate Chips
100g Salzbrezeln

Zutaten Glasur

150g weiße Schokolade
3 EL Whiskey
grobes Meersalz

Ingredients Dough

2 ½ cups flour
2 tbsp cocoa powder
1 tsp baking soda
1 tsp salt
2 sticks butter, room temp.
2 tbsp whiskey
¼ cup granulated sugar
1 cup brown sugar
1 tsp vanilla extract
2 large eggs
½ cup semisweet chocolate chips
½ cup milk chocolate chips
½ cup salted pretzles

Ingredients Glaze

5 oz white chocolate
3 tbsp whiskey
coarse sea salt

Zubereitung

1. den Ofen auf 175°C heizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen
2. misch Mehl, Backkakao, Natron und Salz in einer separaten Schüssel
3. die Butter, Whiskey, weißen und braunen Zucker und Vanilleextrakt für circa 2 min schaumig schlagen bis die Masse hell und fluffig wird
4. die Eier hinzufügen und nochmal aufschlagen
5. während des Mixens auf mittlerer Stufe nach und nach die trockenen Zutaten hinzugeben
6. die Chocolate Chips und grob gehackte Salzbrezeln unter den sehr zähen Teig heben

Option 1 für dickere Kekse mit aufgegangener Keksstruktur:

1. mit einem großen Eisportionierer 4 Kekskugeln auf das Backblech geben, damit die Kekse Platz haben groß und rund zu backen
2. in den Ofen für maximal 11 min, danach sofort rausholen, 2-3 min abkühlen lassen und vom Backblech nehmen

Option 2 für dünnere kauigere Kekse:

1. mit einem großen Eisportionierer auf einen Teller oder Holzbrett den Teig portionieren und mindestens 5 Std einfrieren
2. anschließend bei Zimmertemperatur auftauen lassen und 4 noch leicht gekühlte Kugeln auf ein Backblech geben, damit sie genug Platz haben groß und rund zu backen
3. in den Ofen für nicht länger als 12 min, danach sofort rausnehmen und anschließend 2-3 min abkühlen lassen und vom Backblech nehmen

Zubereitung Glasur

1. die Schokolade mit dem Whiskey zusammen schmelzen und über die Kekse sprenkeln und mit groben Meersalz bestreuen

Die Chocolate Chip Cookies können luftgeschützt für circa 4 Tage aufgehoben werden

Instructions

- 1. preheat oven to 350°F and line a baking sheet with parchment paper**
- 2. combine flour, cocoa powder, baking soda and salt in a separate bowl**
- 3. beat butter, whiskey, white and brown sugar and vanilla extract until light and fluffy**
- 4. add eggs and beat again**
- 5. beating on medium speed, add dry ingredients**
- 6. fold in chocolate chips and coarsely chopped pretzles**

Option 1 for thicker cookies with risen cookie texture:

- 1. with a large ice cream scoop, place four scoops on baking sheet with parchment paper to allow the cookies to bake nice and round**
- 2. bake at 11 min, take out immediately, let sit for 2-3 min on baking sheet and remove to let cool**

Option 2 for thinner chewier cookies:

- 1. with a large ice cream scoop, scoop the entire dough on a plate and freeze the balls for about 5 hours**
- 2. remove from freezer, and defrost at room temperature**
- 3. bake four slightly cool scoops on a baking sheet with parchment to allow them to bake nice and round for no longer than 12 min**
- 3. remove from oven, let sit for 2-3 minutes on baking sheet and remove to let cool**

Instructions Glaze

- 1. melt white chocolate and whiskey together, sprinkle on cookies and garnish with coarse sea salt**

Cookies can be stored in an airtight container for about 4 days

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lillykuerten @lillysgermanbakery

