

Schoko-Cookies mit Obst-Salat und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für die Cookies:

100 g Zartbitterschokolade	3 EL Milch	2 Eier
100 g Butter	50 g Haselnüsse	250 g Zucker
250 g Mehl	1 TL Backpulver	1 Prise Salz

Für den Obstsalat:

1 Banane	1 Kiwi	1 Apfel
100 g Blaubeeren	2 EL Ahornsirup	2 EL gehobelte Mandeln

Für die Vanille-Sahne:

100 ml Sahne	1 EL Zucker	1 Vanilleschote
--------------	-------------	-----------------

Den Backofen auf 170 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Haselnüsse und die Schokolade grob hacken.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen.

Die Butter, den Zucker, die Eier und das Salz in einer Schüssel verrühren. Die Mehlmischung dazugeben. Die Schokolade, die Haselnüsse und die Milch unterheben.

Den Teig mit einem Esslöffel auf ein Backblech geben und etwa 20 Minuten backen.

Für den Obstsalat die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel halbieren, entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Kiwi ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Blaubeeren waschen und abtropfen. Die Früchte mit dem Ahornsirup und den Mandeln vermischen.

Für die Sahne die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark steif schlagen.

Den Obstsalat mit der Vanille-Sahne auf Tellern anrichten und mit den Schoko-Cookies servieren.

Isabella Reindl am 28. Mai 2015