

Schoggiguetzli mit altem Brot (No Food Waste)

Zutaten

28 Stück

2 ofengrosse Bleche

Backpapier

Dressiersack ohne Tülle oder Plastiksack

100 g Butter

100 g dunkle Schokolade, z.B. von Lindt 70%

Kakaoanteil, in Stücken

100 g altbackenes Roggenbrot

2 grosse Eier

50 g gemahlener Rohzucker

grobes Meersalz



Zubereitung

Zubereiten: 20min

Kochen / Backen: 8min

Auf dem Tisch in: 28min

1. Ofen auf 190°C Heissluft/Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 200°C). Bleche mit Backpapier belegen.
2. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, auf kleinste Stufe stellen, Schokolade dazugeben, schmelzen lassen.
3. Brot in Stücke teilen, im Mixer fein mahlen. Brotbrösel in eine Schüssel geben, Eier und Zucker dazugeben, verrühren. Masse zurück in Mixer geben, Schokoladenmischung hineingiessen und mixen.
4. Masse in Dressiersack oder Plastiksack geben, Sackspitze abschneiden, 3-4 cm grosse Tupfen auf die Bleche spritzen. 8-10 Minuten backen, bis die Cookies auseinandergelaufen und fest sind (bei Ober-/Unterhitze Bleche nach der Halbzeit tauschen). Mit Meersalz bestreuen, auf dem Blech abkühlen lassen.

1 Stück enthält: Energie: 264kJ / 63kcal, Fett: 4g, Kohlenhydrate: 5g, Eiweiss: 1g