

# Cookies mit Einkorn, schwarzem Sesam und Ivoire

©2020 Valrhona - Philippe Barret - Ecole Gourmet Valrhona - Nachdruck/verboten - alle Rechte vorbehalten. Abbildungen unverbindlich.

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# COOKIES MIT EINKORN, SCHWARZEM SESAM UND IVOIRE

Ein Original-Rezept der *École Gourmet Valrhona*

## BASIS-MÜRBETEIG

- 70 g Butter
- 70 g Brauner Zucker
- 70 g Gemahlene Haselnüsse
- 70 g Einkorn-Vollkornmehl

## COOKIE-TEIG

- 250 g Basis-Mürbeteig
- 180 g Schokolade IVOIRE 35 %
- 20 g Geschmolzene Butter
- 120 g Zarte geröstete Haferflocken
- 35 g Schwarzer Sesam
- 1 Vanilleschote

## BASIS-MÜRBETEIG

Den braunen Zucker, die gemahlene Haselnüsse und das Mehl vermischen.

Die kalte Butter hinzugeben und bis zum Erlangen einer homogenen Teigkugel verkneten. Kleine Stückchen zuschneiden und 14 Minuten bei 160 °C backen. Abkühlen lassen.

## COOKIE-TEIG

Alle für den Cookie-Teig notwendigen Zutaten vermischen. Etwa 45g schwere Cookies formen, auf einem Blech verteilen und im Kühlschrank kristallisieren lassen.