



Sehen Sie Betty-Bossi-Rezept-redaktorin Claudia Stalder im Video in unserem iPad-Magazin und unter: [www.coopzeitung.ch/rezept](http://www.coopzeitung.ch/rezept)

## Choco-Chili-Cookies

### Zutaten

Ergibt ca. 28 Stück  
pro Stück ca. 445 kJ/107 kcal

### COOKIES

150 g Butter  
75 g Zucker  
1/4 TL Salz  
1 Ei  
1 EL Kakaopulver

100 g dunkle Schokolade,  
grob gehackt

75 g Cashewnüsse,  
grob gehackt, geröstet,  
ausgekühlt  
2-3 rote Chilis, entkernt,  
fein gehackt  
150 g Weissmehl  
1/2 TL Backpulver  
wenig Fleur de Sel

### Vor- und Zubereitungszeit

ca. 25 Minuten  
Backen: pro Blech ca. 10 Min.

### Zubereitung

**COOKIES:** Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz darunter rühren. Ei begeben,iterrühren, bis die Masse heller ist. Kakaopulver begeben, kurziterrühren.

Schokolade, Nüsse und Chilis begeben, darunter mischen. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen. Je 1/2 EL Teigmasse mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben. Mit einem nassen Löffelrücken die Cookies etwas flach drücken.

**Backen:** ca. 10 Min. pro Blech in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Die Cookies sollten nach dem Backen noch feucht sein. Herausnehmen, mit wenig Fleur de Sel bestreuen, auf einem Gitter auskühlen.

**Haltbarkeit:** lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen 3-4 Tage.

**Dazu passt:** Fine Food Mandarinen-Sorbet.



### Gut zu wissen Chilis – wie scharf darfs denn sein?



**Susanne Stalder**  
Fachstelle Ernährung

Es gibt Hunderte verschiedene Chilisorten, die sich in Farbe, Form und Grösse, aber auch in der Schärfe, unterscheiden. Der Schärfeegrad wird in 1 bis 10 Scoville eingeteilt, wobei 10 am schärfsten ist. Mit zunehmendem Reifegrad erhöht sich der Capsaicin-Gehalt, welcher für

die Schärfe der Schote verantwortlich ist. Um die Schärfe zu reduzieren, können die Kerne und Trennwände entfernt und nur das Fruchtfleisch verarbeitet werden. Capsaicin ist nicht wasserlöslich, weshalb das Trinken von Wasser bei Schärfe keine Abhilfe verschafft. Fetthaltige Lebensmittel wie Milch oder Jogurt hingegen führen zu einer Linderung. Capsaicin findet auch in Wärmepflastern für medizinische Zwecke Verwendung.

### Der passende Wein Muscat Samosa Kourtaki

**Preis:** Fr. 10.90/75 cl  
**Herkunft:** Griechenland  
**Region:** Samos  
**Rebsorte:** Muscat  
**Genussreife:** bis 3 Jahre nach Kauf  
**Erhältlich:** in grösseren Coop-Verkaufsstellen oder unter:

link  
[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)

