



Rezeptkarte

Cookies mit Backstube - Zitrus und weißer Schokolade

Cookies mit Backstube - Zitrus und weißer Schokolade

Zutaten (4 Personen, ergibt 12-15 Stück):

300 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Ei, 150 g Macadamianüsse,
250 g weiße Schokolade gehackt, 280 g weiche Butter,
180 g Rohrzucker, ½ Vanilleschote, 1 Prise Salz,
1,5 - 2 TL Backstube - Zitrus

Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen. Die Macadamianüsse goldbraun rösten und grob hacken. Die halbe Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark zusammen mit der Butter 5 Minuten mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Das Mehl, Salz, Backstube - Zitrus und Backpulver in einer Schüssel mischen. Nun den Zucker zur schaumigen Butter geben und weitere 5 Minuten schlagen. Jetzt das Ei und die Mehlmischung unterrühren. Zum Schluss 2/3 der gehackten Macadamianüsse unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von der Teigmasse 2 Esslöffel große Teighäufchen abstechen und mit entsprechend Abstand auf das Backpapier setzen. Nun die gehackte Schokolade und die restlichen Macadamianüsse darauf verteilen. Die Cookies bei 160°C Heißluft ca. 25 Minuten im Ofen goldgelb backen und danach abkühlen lassen.