

Macadamia-Cookies

Zutaten (für ca. 30 Cookies)

100 g Macadamia-Nüsse (geröstet und gesalzen)
150 g weisse Schokolade
150 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung

Macadamia-Nüsse halbieren, Schokolade in kleine Würfel schneiden.

Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Ei dazugeben. Rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver mischen. Zusammen mit den Macadamia-Nüssen und Schokoladewürfeln zur Masse geben und zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Aus dem Teig baumnussgrosse Kugeln formen. Mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und mit der Hand leicht flach drücken.

Nacheinander in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 12 Min. backen.

