

Schokolade-Nuss-Cookies

Zutaten (für ca. 35 Stück)

100 g Baumnüsse (geschält gewogen)
150 g dunkle Schokolade
100 weiche g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Zubereitung

Baumnüsse schälen und sehr grob hacken. Schokolade in kleine Würfel schneiden.

Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Ei dazugeben und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver mischen, zur Buttermischung geben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Die grob gehackten Baumnüsse und Schokoladewürfel dazugeben und gut mischen.

Aus dem Teig baumnussgrosse Kugeln formen. Mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und mit der Hand auf ca. 1 cm Höhe flach drücken.

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

