Rezept

Choc Chip Cookies mit Haselnüssen - glutenfrei

Ein Rezept von Choc Chip Cookies mit Haselnüssen - glutenfrei, am 28.04.2024

Zutaten

120 g	Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
60 g	Muscovadozucker
	ausgekratztes Mark von ¼ Vanilleschote
2	Eier (M)
75 g	Maismehl
1 ½ TL	glutenfreies Backpulver (ca. 7 g)
75 g	Butter
50 g	Zucker
	Salz
75 g	Vollkornreismehl
1 gestrichener TL	Johannisbrotkernmehl (ca. 4 g)
60 g	ganze Haselnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 - 26 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Die Kuvertüre grob hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und in eine Schüssel geben. Beide Zuckersorten, Vanille und 2 große Prisen Salz dazugeben und alles mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts verrühren. Dann die Eier einzeln hinzufügen und gründlich unterrühren.

3. Beide Mehlsorten mit dem Johannisbrotkernmehl und dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Die Mehlmischung unter die Buttermasse rühren, zuletzt die Zartbitterkuvertüre und die Haselnüsse hinzufügen und unterrühren.

4. Mit zwei Teelöffeln von der Masse nebeneinander Häufchen auf die Bleche setzen. Dabei zwischen den einzelnen Häufchen etwas Abstand lassen. Die Cookies im Ofen (Mitte) nacheinander in ca. 15 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.