

Rezept

Riesen-Cookies

Ein Rezept von Riesen-Cookies, am 28.04.2024

Zutaten

75 g gesalzene Macadamianüsse **75 g** Bitter- oder Vollmilch-Schokolade

150 g Mehl 1TL Backpulver

125 g weiche Butter 100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker **1** Ei

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 sehr große Cookies (á 4 Stück) | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 120 kcal

Zubereitung

- 1. Backofen auf 175° vorheizen. Nüsse grob hacken, Schokolade in 1 cm große Stücke schneiden. Mehl und Backpulver mischen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Ei zugeben. Die Mehlmischung unterrühren. Backblech mit Backpapier belegen.
- 2. Aus dem Teig mit bemehlten Händen 6 Kugeln formen. Mit großem Abstand auf das Blech legen und flach drücken. Schokolade und Nüsse hineindrücken, nochmals flach drücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Nach dem Abkühlen jeweils vierteln.