

Rezept

Pecan-Cookies

Ein Rezept von Pecan-Cookies, am 20.04.2024

Zutaten

80 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)	40 g Pecannusskerne (ersatzweise Walnusskerne)
175 g Mehl	1 TL Backpulver
Salz	175 g weiche Butter
100 g Ahornsirup	2 Eier (Größe S)
Backpapier für das Blech	Mehl zum Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen, mit den Nusskernen im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern. Mit dem Mehl, Backpulver und einer Prise Salz vermischen. Den Backofen auf 180° (Umluft 165°) vorheizen.
2. In einer Schüssel die Butter mit dem Ahornsirup hellschaumig rühren. Die Eier kräftig untermischen. Die Schoko-Mehlmischung darüberstreuen und mit einer Gabel gründlich unterziehen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig ca. 40 walnussgroße Kugeln formen und mit Abstand auf das Backpapier setzen. Eine Gabel in Mehl tauchen und die Cookies damit kreuzweise leicht flach drücken, sodass ein Gittermuster entsteht.
3. Die Cookies im heißen Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, die Cookies ca. 10 Min. auf dem Blech abkühlen lassen, dann ablösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.