

Rezept

Pinienkern-Cookies

Ein Rezept von Pinienkern-Cookies, am 31.05.2023

Zutaten

150 g Vollmilch-Kuvertüre	100 g weiche Butter
50 g Zucker	Salz
1 Eigelb (M)	140 g Mehl
1/4 TL Backpulver	50 g Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 6 g F, 1 g EW, 8 g KH | **Haltbarkeit** s

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Kuvertüre mit einem großen Messer fein hacken oder auf der Küchenreibe reiben.
2. Butter, Zucker und 1 kräftige Prise Salz sowie das Eigelb in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts zügig glatt rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und mit dem Handrührgerät einarbeiten. Zum Schluss die Pinienkerne und die fein gehackte Kuvertüre mit den Händen rasch unter den Teig kneten.
3. Mit einem Teelöffel walnussgroße Teigportionen abnehmen und mit Abstand zueinander als Häufchen auf die Backbleche setzen. Ist der Teig gleichmäßig verteilt, jedes Häufchen mit dem Löffel etwas flach drücken.
4. Die Pinienkern-Cookies im Ofen (Mitte) pro Blech 16-18 Min. knusprig backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.