

Rezept

Riesen-Cookies

Ein Rezept von Riesen-Cookies, am 14.04.2026

Zutaten

75 g gesalzene Macadamianüsse	75 g Bitter- oder Vollmilch-Schokolade
150 g Mehl	1 TL 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.