

Rezept

Schwarz-Weiss-Cookies mit Walnüssen

Ein Rezept von Schwarz-Weiss-Cookies mit Walnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

3 grüne Kardamomkapseln	100 g Zucker
100 g Zartbitterschokolade (50-70 % Kakao)	25 g Butter
1 EL Kaffeeликör (z. B. Kahlúa) oder kalter Espresso	1 Ei (L)
50 g gemahlene Walnüsse	50 g Mehl
1/4 TL ¼ TL Backpulver	1 Prise feines Meersalz
50 g Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kardamomkapseln quetschen und aufbrechen, die dunklen Samen herauspulen und im Mörser mit ½ TL Zucker fein zermahlen. Die Schokolade grob hacken, zusammen mit Butter und Likör oder Espresso in eine kleine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Schüssel zur Seite stellen und die Mischung ein paar Minuten abkühlen lassen.
2. Das Ei und 50 g Zucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts (auch gut: die Küchenmaschine) mehrere Minuten aufschlagen, bis die Masse dick wird und eine helle Farbe angenommen hat. Dann die Schokoladenmischung zugeben und kurz unterrühren.
3. Walnüsse, gemörserten Kardamom, Mehl, Backpulver und Salz zugeben und nur so lange unterrühren, bis alle Zutaten eben verteilt sind und der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat. Abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
4. Dann den Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Übrigen Zucker und den Puderzucker jeweils in ein Schüsselchen füllen. Mit einem Esslöffel walnussgroße Häufchen vom Teig abstechen und zu Kugeln rollen, dann zuerst im Zucker, danach im Puderzucker wälzen – die Kugeln sollen großzügig rundherum damit bedeckt sein. Mit etwa 5 cm Abstand auf das Backblech setzen. Im Ofen (Mitte) 12-14 Minuten backen.
5. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Cookies mit einem Gummispatel vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen, vollständig auskühlen lassen. Bis zum Verschenken in luftdicht verschlossenen Behältern aufbewahren.