

Rezept

Weisse Schoko-Limetten-Cookies

Ein Rezept von Weisse Schoko-Limetten-Cookies, am 14.07.2024

Zutaten

50 g weiße Schokolade	100 g Margarine
200 g Zucker	2 Eier
3 EL Saft und die Schale von 2 Bio-Limetten	280 g Mehl
1 TL Backpulver	1/2 TL Salz
100 g gehackte Pistazienkerne	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade im Blitzhacker oder mit einem scharfen Messer grob hacken. Margarine und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Nach und nach die Eier sowie Limettensaft und -schale unterrühren. Zuerst Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit den Knethaken des Handrührgeräts unterarbeiten. Zum Schluss Pistazien und Schokolade unterkneten.
2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Mit zwei Teelöffeln Teighäufchen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen – dabei etwas Platz lassen – und im Ofen (Mitte, Umluft 175°) ca. 20 Min. backen, bis sie goldbraun sind.