Macadamia Nuss-Cookies mit weißer Schokolade

Ein wunderbares Rezept mit der "Königin der Nüsse": Macadamia-Nuss-Cookies mit weißer Schokolade und Ahornsirup.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

150 g	Zucker
1 EL	Ahornsirup
100 g	Butter (weiche)
1 Stk.	Ei
200 g	Mehl
0.5 TL	Natron
0.5 TL	Salz
140 g	Schokolade (weiße)
100 g	Nüsse (Macadamia)

Zubereitung

1. Für die Macadamia-Nuss-Cookies mit weißer Schokolade zunächst das Backrohr auf 180 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze). Backpapier auf zwei Blechen ausbreiten. Die Macadamia-Nüsse und die weiße Schokolade in kleine Stücke hacken.

2. Den Zucker in eine Schüssel füllen und mit dem Ahornsirup verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend die weiche Butter und zuletzt das Ei unterrühren.

3. In eine separate Schüssel das Mehl mit Salz und Natron sieben und mit dem Schneebesen durchmischen. Nun die trockenen Zutaten unter die feuchten Zutaten rühren. Nur solange rühren, bis der Teig gleichmäßig ist. Zum Schluss die Nüsse und weiße Schokolade mit einem Kochlöffel unterheben.

4. Mit einem Teig Portionen aus dem Teig abstechen und auf den Blechen verteilen. Die

Cookies gehen noch auf, deshalb mindestens 5 Zentimeter Abstand lassen. Die Temperatur im Rohr auf 160 Grad reduzieren. Die Cookies einschieben und etwa 15 Minuten backen lassen. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Mit weiteren Blechen ebenso verfahren.

Tipp

Für die Macadamia-Nuss-Cookies mit weißer Schokolade kann man auch andere Nusssorten verwenden.