Riesen-Cookies

Mit dem Rezept für Riesen-Cookies lässt sich der häufige Gang zur Keksdose vermeiden, weil sie sind nämlich so groß, dass sie für eine Weile reichen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

Für die Grundmasse

250 g	Butter
200 g	Zucker (braunen)
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
400 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für die Macadamia-Cookies

100 g	Macadamianusskerne
1 EL	Schlagobers

Für die Karamell-Cookies

80 g	Karamell-Toffees

Für die Schoko-Cookies

80 g	Zartbitterschokolade
80 g	Schokolade (weiße)

Zubereitung

1. Für die Riesen-Cookies als erstes den Ofen auf 175°C vorheizen, ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Dann Butter, braunen Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

2. Dann nach und nach Eier in die Schüssel schlagen und einrühren. Anschließend Mehl und Backpulver dazugeben und alles so lange schlagen, bis sich ein glatter Teig ergibt. Den Teig nun auf drei gleich große Teile aufteilen und in drei Schüsseln geben.

3. Als nächstes Macadamianüsse grob hacken, mit Schlagobers in die erste Schüssel geben und alles gut vermischen. Dann die Karamell-Toffees grob hacken, in die zweite Schüssel geben und einkneten. Zuletzt die Zartbitter- und die weiße Schokolade grob hacken und in den Teig der dritten Schüssel mischen.

4. Mit einem Löffel nun aus den drei Teigsorten je sieben Häufchen auf das Backblech legen. Diese leicht andrücken und das Blech dann für etwa zwölf bis fünfzehn Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Währenddessen die restliche Zartbitterschokolade in einem Topf unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen, vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Die flüssige Schokolade dann über die Cookies sprenkeln.

Tipp

Die Riesen-Cookies lassen sich natürlich auch als Mini-Cookies zubereiten. Dazu einfach viele kleine Häufchen auf dem Blech ausbreiten und etwas kürzer backen lassen. Wer seine Lieblingssorte gefunden hat, kann dann auch von der einen Sorte mehr und von den anderen weniger machen, bzw. diese ganz weglassen. In einer Dose aufbewahrt und kühl gelagert, sind die Cookies für einige Wochen haltbar.