

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

MACADAMIA-CHOCOLATE-COOKIES

ZUTATEN:

175 gr Butter
150 gr Brauner Zucker
100 gr Weißer Zucker
1 Ei
1 Eigelb
2 tl Vanillezucker
300 gr Mehl
½ tl Natron
100 gr Schokolade (Zartbitter oder Weiß)
75 gr Macadamia-Nüsse

ZUBEREITUNG:

1. Butter schmelzen. Braunen und Weißen Zucker unterrühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Ei, Eigelb und Vanillezucker zugeben und alles 3 Minuten lang schaumig aufschlagen.
2. Mehl und Natron mischen und unter die Butter-Ei-Masse rühren.
3. Grob gehackte Madacamia-Nüsse und Schokolade unterheben.
4. Mit einem Esslöffel walnussgroße Kugeln formen und gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Dabei einen Abstand von etwa 8 bis 10 cm einhalten, da sie beim Backen stark verlaufen.
5. Kekse im vorgeheizten Backofen bei 160° (Ober-/Unterhitze) 12 Minuten backen. Anschließend auf einem Rost auskühlen lassen.

Dieses Rezept ergibt etwa 20 bis 24 Kekse.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: ca. 12 Minuten pro Backblech
Gesamtkosten: ab 4,00 €