



Cashewcookies mit weißer Schokolade



 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	200 g
Zucker	125 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Cashewkerne	100 g
Schokolade, Weiß	150 g

Zubereitung

Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Ei unterschlagen. In einer weiteren Schüssel Mehl und Backpulver vermengen und ebenfalls zur Butter-Ei-Mischung geben.

Cashewkerne und Schokolade grob hacken und 2/3 von beidem locker unter den Teig heben.

2 Bleche mit Backpapier vorbereiten und mit 2 Teelöffeln kleine Portionen vom Teig abstechen und daraufsetzen. Die Teigportionen mit übrigen Kernen und Schokolade belegen und Cookies gleichmäßig rund formen.

Cashewcookies mit weißer Schokolade im Ofen ca. 15 Min. backen. Anschließend zunächst ca. 5 Min. auf dem Blech abkühlen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	416 kcal		
Kohlenhydrate	40 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	5 g	Fette	27 g