



Cookies mit Schokolinsen

Zeit gesamt
40minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 18 Portionen

Butter	140 g
Zucker	100 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Weizenmehl, Type 405	190 g
Backpulver	0.5 TL
Schokolinsen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 140 g weiche Butter, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig schlagen. 190 g Mehl, 0,5 TL Backpulver und 100 g Schokolinsen zugeben und kurz unterkneten.

2. Teig in 12 Portionen teilen und zwischen leicht bemehlten Händen zu Kugeln rollen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, dabei ausreichend Abstand dazwischen lassen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen ca. 12 Min. backen. Cookies mit Schokolinsen abkühlen lassen und luftdicht verschlossen in einer Dose aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	145 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g