



# Macadamia-Cookies mit Schokolade

 Dauer  
50 min.

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 10 Portionen

Macadamianüsse, geröstet und gesalzen	150 g
Schokolade, Zartbitter	125 g
Butter	240 g
Zucker	200 g
Vanillinzucker	40 g
Weizenmehl, Type 405	380 g
Backpulver	1 TL

## Zubereitung

Macadamianüsse und Schokolade hacken. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig schlagen. Mehl, Backpulver, Schokolade und Nüsse zugeben und kurz unterkneten.

Backofen auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Teig in 30–35 gleich große Portionen teilen und zwischen leicht bemehlten Händen zu Kugeln rollen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, dabei ausreichend Abstand dazwischen lassen. Kugeln leicht flach drücken (ca. 6 cm Durchmesser).

Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei ca. 12 Min. backen, bis die Macadamia-Cookies mit Schokolade knusprig werden und bräunen. Abkühlen lassen und in luftdicht schließenden Dosen aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	593 kcal		
Kohlenhydrate	61 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	6 g	Fette	37 g