



Macadamia-Cookies mit Schokolade

Zeit gesamt
🕒 50min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Macadamianüsse grob hacken. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker mit einem Handrührer mit Schneebesenscrem schlagen. Mehl, Backpulver, Schokoladeraspeln und Nüsse zugeben und kurz unterkneten.
2. 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).
3. 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	582 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	35 g