

Cherry Chocolate Chip Cookies



Diese Cookies gehören ganz klar zu meinen absoluten Favoriten ? weil sie so reichhaltig von den Zutaten sind. Die Cherry Chocolate Chip Cookies passen deshalb auch wunderbar zum Frühstück wenn man mal nicht so viel Zeit hat oder einfach nur eine Kleinigkeit zum Kaffee oder Tee essen möchte ?.

Der Keks ist so wunderbar knackig weil vorher noch ein paar gestiftete Mandeln angeröstet werden, das ergibt ein wunderbar nussiges Aroma. Auserdem sind in diesem Keks kernige Haferflocken und natürlich getrocknete Kirschen enthalten. Allerdings sind auch hier wieder der Fantasie keine Grenzen gesetzt, also probiert euch mit den Zutaten einfach aus, indem ihr z.Bsp. Cashews oder Cranberries. ... nehmt ?. Was allerdings nicht fehlen darf ist natürlich die grob gehackte Zartbitter Schokolade ?

Ich liebe diese Kombination weil sie so köstlich ist und deshalb backe ich sie auch immer wieder so gerne.

Übrigens sind diese Cookies auch ein schönes Mitbringsel für Kollegen und Freunde. Sie werden euch dafür lieben ?

Na, neugierig geworden ? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – ergibt ca. 22 Cookies

140 g Mehl

1/2 Tl Natron

1/4 Tl Salz

140 g Butter

80 g brauner Zucker

80 g weißer Zucker

1 Ei

1 Tl Vanilleextrakt

100 g kernige Haferflocken

200 g Zartbitter Schokolade

120 g getrocknete Sauerkirschen

100 g Mandelstifte

Zubereitung

- Mandelstifte in einer Pfanne leicht anrösten
- Sauerkirschen in warmen Wasser ca. 10 Minuten einweichen
- Schokolade grob hacken
- den Ofen auf 175°C Ober /Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- die trockenen Zutaten : Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel vermischen
- in einer anderen Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker gut verschlagen
- anschließend das Ei und den Vanilleextrakt untermischen
- die Mehlmischung dazugeben und nur kurz verrühren
- zum Schluss noch die Schokolade, Haferflocken, Mandelstifte und die Kirschen unterheben
- mit einem Esslöffel den Teig auf dem Backblech verteilen, dabei unbedingt genug Abstand lassen ! Ich habe immer 9 Teig Häufchen auf einem großen Blech verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca . 10 – 13 Minuten backen, die

Cookies sollten goldbraun sein

– die Cookies unbedingt abkühlen lassen

So und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

