

Salted Macadamia Cookies

Die Adventszeit kommt mit großem Schritten auf uns zu und ich möchte euch gerne jede Woche mind. ein Rezept von meinen Lieblings Plätzchen vorstellen. Ich mag es gerne praktisch, also sind die meisten Rezepte auch schnell zubereitet ?

Ich liebe Cookies aller Art ? aber am liebsten mag ich Plätzchen die eine Kombination aus süß und salzig sind. Bei diesem Rezept habe ich statt Salz einfach gesalzene Macadamia Nüsse dazugegeben. Wer diese nicht mag kann natürlich auf gesalzene Erdnüsse oder Cashew Kerne ausweichen. Eine Kombination aus allen 3 Schokoladen Sorten ist natürlich auch möglich ?

Ich habe bei der Schokolade eine bittere Sorte gewählt. Auch hier könnt ihr natürlich auch eine Weiße oder Vollmilch Schokolade nehmen. Ich liebe diese Kombination so sehr ? im übrigen nicht nur zur Adventszeit.

Das tolle an diesem Rezept ist, dass es sehr schnell gemacht ist, denn diese Cookies werden mit Sicherheit nicht lange in der Keksdose liegen ? deshalb sind sie auch immer ein schönes Mitbringsel für Kollegen oder oder einfach zum verschenken ?

Die Cookies halten sich mind. 2 Wochen, allerdings ist das nur theoretisch, denn praktisch sind sie garantiert schnell alle ?

Also los geht's ?

Zutaten

150 g dunkle Schokolade

150 g weiche Butter

125 g brauner Zucker

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

1 Ei

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

200 g gesalzene Macadamia Nüsse



Zubereitung

- Backofen auf 180° Ober-Unter Hitze / 160 ° Umluft vorheizen
- Schokolade in kleine Stückchen hacken
- weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
- Ei, Mehl und Backpulver dazugeben und rasch verrühren
- Schokolade und Nüsse untermischen
- Legt zwei Bleche mit Backpapier aus. Nun fettet eure Hände

mit ein bisschen Butter ein. Formt kleine Kügelchen und verteilt sie mit etwas Abstand auf die Bleche

– im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen

Lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG

Tina

