

Schokocookies

1 Ei

Für 20 Stück

Zutaten:

1 Vanilleschote
75 g Schneekoppe Vollmilch
Schokolade
50 g gesalzene Macadamia-Nüsse
50 g Butter oder Diätmargarine
60 g Schneekoppe Fruchtzucker
1 Ei
50 g feines Weizenvollkornmehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

Zubereitungszeit 40 Minuten

Zubereitung:

1. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Schokolade und Nüsse hacken. Fett schaumig schlagen. Fruchtzucker, Vanillemark und das Ei unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Schokolade und Nüsse unterziehen. 20 kleine Häufchen auf das Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten backen.

Pro Stück

322/77 kJ/kcal
2 g Eiweiß
5 g Fett
7 g Kohlenhydrate
1 g Ballaststoffe
0,5 BE

Für die Schoko-Cookies ein Blech mit Backpapierauslegen, den Ofen auf 175 °C (Umluft 150 °C Gas Stufe 2) vorheizen.
Die Teighäufchen am besten mit einem Teelöffel und mit genügend Abstand zwischen den Häufchen auf das Blech setzen.