

Amerikas - Christmas - Cookies 3

Kategorien: Plätzchen, Land, Amerika

Zutaten für: 50 Stück

150	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
80	Gramm	Brauner Rohrzucker (Farinzucker)
2	Pack.	Vanillinzucker
1		Ei
180	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
100	Gramm	Gehackte Haselnüsse
2	Pack.	Schokoladentröpfchen = 150 g

Anleitung:

Butter oder Margarine mit dem Zucker schaumig rühren, Vanillinzucker hinzufügen, mit dem Ei unterschlagen. Das mit Backpulver und Salz gemischte Mehl unterrühren, die gehackten Haselnüsse und die Schokoladentröpfchen einarbeiten. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein ungefettetes Backblech oder "Backreinpapier" setzen, dabei genügend Platz zum laufen der Plätzchen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 12 - 14 min. backen, bis sie auseinandergegangen und goldbraun sind. Nach kurzem Abkühlen mit einem Spachtel vom Blech nehmen.

In einer Blechdose aufbewahren.