

Krachende Macadamianuss-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Nüsse

Zutaten für: 45 Portionen

MACADAMIANUSS-SPLITTER

150 Gramm Zucker

ALL-IN-TEIG

1 Tropfen Vanilleschote
200 Gramm Weizenmehl
2 Teel. Backpulver
100 Gramm Zucker
2 Stücke Eier
150 Gramm Butter (weich) (oder Margarine)

Anleitung:

1. Schritt Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200°C / Heißluft: etwa 180°C.

2. Schritt Macadamianuss-Splitter: Macadamianusskerne grob hacken. Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und etwas bräunen ("karamellisieren"). Die gehackten Nusskerne unterrühren und so lange rühren, bis sie vollständig vom Zucker überzogen sind. Die Nussmasse auf Backpapier ausstreichen und abkühlen lassen.

3. Schritt All-in-Teig: Vanilleschote längs aufschneiden. Das Vanillemark mit einem Messer herauskratzen. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die erkaltete Nussmasse in kleine Stücke brechen und unter den Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit großem Abstand auf das Backblech setzen, da die Cookies etwas auseinander laufen. Backblech in den Backofen schieben. Einschub: Mitte / Backzeit: etwa 12 Min. Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Schritt TIPPS: Die Kekse nach Wunsch mit geschmolzener Schokolade besprenkeln oder vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Sie können auch gebrannte Mandeln vom Weihnachtsmarkt klein hacken und in den Teig geben. Legen Sie auf die karamellierte Nussmasse einen Bogen Backpapier und zerkleinern Sie das Karamell mit einem Teigroller.