

Mini-Knusper-Cookies

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Haselnüsse (gehackt)
40	Gramm	Zucker
100	Gramm	Bananenchips
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Haferflecks
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
2	Essl.	Honig
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Schokocreame
1		Ei

Anleitung:

1. Schritt Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Schritt Gehackte Haselnüsse mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren und abkühlen lassen.
3. Schritt Bananenchips grob hacken. Mehl, Haferflecks, Backpulver und Salz vermischen. Honig, Butter, 100 Gramm Schokocreame und Ei schaumig schlagen. Mehlgemisch, drei Viertel der karamellisierten Haselnüsse und Bananenchips unterrühren.
4. Schritt Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und die Cookies ca. 8-13 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad).
5. Schritt Cookies auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, mit dem restlichen Nutella und den karamellisierten Haselnüssen verzieren.
6. Schritt Tipp: Für noch mehr Geschmacksvielfalt verwenden Sie anstatt gehackten Haselnüssen eine Mischung aus gehackten Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln.