

# Nougat-Schoko-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Top

Zutaten für: 25 Portionen

50	Gramm	Toffee
1		Vanilleschote
175	Gramm	Dinkelmehl (1050)
40	Gramm	Kakaopulver
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Natron
110	Gramm	Butter (Zimmerwarm)
60	Gramm	Ahornsirup
1		Ei
50	Gramm	Haselnussmus

## Anleitung:

1. Toffees grob hacken. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

2. Vanillemark, Mehl, Kakao, Salz und Natron in einer Schüssel gut vermischen. Butter in Stücken, Ahornsirup und Ei unter die Mehlmischung rühren. Toffees und Haselnussmark kurz unter den Teig ziehen.

3. Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) 10-15 Minuten backen, bis die Kekse außen knusprig und innen noch weich sind. Herausnehmen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

## Quelle:

Pinterest  
Erfasst \*RK\* 27.12.2020 von  
Konrad Heizmann