

Pistazien-Espresso-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 10 Portionen

200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
100	Gramm	Vollmilchschokolade
100	Gramm	Brauner Zucker
1	Essl.	Instant-Kaffee (Espresso)
50	Gramm	Pistazien(gehackt)
100	Gramm	Zucker
75	Gramm	Schokotropfen (Zartbitter-, backfest)
80	Gramm	Haferflocken (kernig)
200	Gramm	Butter (weich)
2		Eier (Größe L)

Anleitung:

1. Schritt Für die Backmischung: Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Schokolade grob hacken. Zutaten in der Reihenfolge Mehl, brauner Zucker, Espressopulver, Pistazien, weißer Zucker, Schokotröpfchen, Hafer-flocken, Vollmilchschokolade schichtweise in das Glas füllen. Mix leicht festdrücken. Glas gut verschließen.

2. Schritt Zum Fertigbacken: Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Backmischung in eine Schüssel geben und gut durchrühren. Butter mit den Eiern in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Backmischung portionsweise dazugeben und gleichmäßig untermischen.

3. Schritt Aus dem Teig mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen mit je 5 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Cookies 10-12 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Dazu passt: heiße Schokolade.