

Schoko-Cookies mit Nüssen

Kategorien: Plätzchen, Top

Zutaten für: 40 Portionen

300	Gramm	Butter
150	Gramm	Apfelmus (ohne Zuckerzusatz)
200	Gramm	Vollrohrzucker
1	Prise	Salz
2		Eier
400	Gramm	Weizenmehl Type 1050
100	Gramm	Kakaopulver (stark entölt)
2	Teel.	Backpulver
250	Gramm	Haselnusskerne
200	Gramm	Zartbitterschokolade (Tropfen)

Anleitung:

1. Butter mit Apfelmus, Zucker und Salz schaumig schlagen und nacheinander Eier unterquirlen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unter die Ei-Butter-Zucker-Masse rühren. Nüsse grob hacken und mit den Schokotropfen unter den Teig mengen.

2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und je 1 EL Teig in großem Abstand zueinander auf dem Blech verteilen. Schoko-Cookies mit Nüssen so nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) 12-15 Minuten backen. Anschließend mitsamt dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Quelle:

Pinterest
Erfasst *RK* 27.12.2020 von
Konrad Heizmann