

Super Chunk Cookies

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

KNUSPRIG UND WEICHE KEKSE MIT MACADAMIANÜSSEN UND

225	Gramm	Butter, weich
175	Gramm	Zucker
200	Gramm	Kondensmilch, gezuckerte (Milchmädchen)
350	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Natron
100	Gramm	Schokolade, weiße, grob gehackt
100	Gramm	Macadamianüsse, gesalzen, grob gehackt
50	Gramm	Bonbon(s), (Karamellbonbons), weich, grob gehackt

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Nüsse, Schokolade und Karamellbonbon-Stückchen in einer Schüssel mischen und beiseite stellen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Butter mit dem Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Danach die Kondensmilch einrühren, anschließend Mehl, Backpulver und Natron.

Gut teelöffelgroße Portionen des Teiges mit genügend Abstand auf das Backblech setzen. Jeweils einige Brocken der Nuss-Schokolade-Bonbon-Mischung auf jeden Keks streuen und etwas andrücken.

Die Bleche in den Ofen schieben und die Kekse in 12 bis 14 Minuten hellbraun backen - keinesfalls länger! Dann werden die Kekse hart und bleiben nicht außen knusprig - innen weich.

Die Kekse auf einem Gitter auskühlen lassen.