

Cashew - Schoko - Cookies

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für: 35 Portionen / Stück
150	Gramm	Margarine
100	Gramm	Rohzucker
1	Prise	Salz
2		Eier (Klasse M)
200	Gramm	Weizenmehl (Type 1050)
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Haselnusskrokant
100	Gramm	Cashewkerne
100	Gramm	Schokoladenplaettchen

Anleitung:

Rezept - Cashew-Schoko-Cookies Die Margarine, den Zucker, das Salz und die Eier mit dem Handruehrer schaumig schlagen. Das Weizenmehl und das Backpulver dazusieben. Backofen auf 175 Grad/ Umluft 150 Grad/ Gas Stufe 2 vorheizen. Das Krokant, die Cashewkerne und die Schokolade mit einem Teigschaber unter den Teig ruehren. Mit zwei Teeloeffeln Teighaeufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Auf der mittleren Schiene 10 - 15 Minuten backen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07