

Macadamia - Cookies

Kategorien: Plätzchen, Land, Australien, Cookies

Zutaten für: 50 Portion

300	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	Teel.	Backpulver, gehaeufte
250	Gramm	Weisse Schokolade
1		Ei (Gew.-Kl. 2)
275	Gramm	Butter, weiche
3		Vanilleschoten, nur das Mark
175	Gramm	Rohrzucker
300	Gramm	Macadamianuesse (geroestet U.Gesalzen)
50	Gramm	Schokoladentropfen (Fertig- Produkt)

Anleitung:

MEHL, SALZ UND BACKPULVER IN EINE SCHUESSEL SIEBEN. SCHOKOLADE IN CA. ½ CM GROSSE STUECKE HACKEN. EI VERQUIRLLEN. BUTTER MIT VANILLEMARKE IN EINER RUEHRSCHUESSEL MIT DEN QUIRLN DES HANDRUEHRERS 5-8 MINUTEN SCHAUMIG SCHLAGEN. ZUCKER DAZUGEBEN UND WEITERE 4 MINUTEN SCHLAGEN, DABEI ZUM SCHLUSS DAS EI NACH UND NACH HINZUFUEGEN. MEHLMISCHUNG UNTERRUEHREN, WEISSE SCHOKOLADE UND 5/6 MACADAMIANUESSE MIT EINEM HOLZLOEFFEL UNTERZIEHEN, SO DASS SIE GLEICHMAESSIG IM TEIG VERTEILT SIND DEN BACKOFEN AUF 170 °C VORHEIZEN (AUCH BEI UMLUFT), BACKBLECHE MIT BACKPAPIER BELEGEN. MIT HILFE EINES AUSSTECHEHRINGS (4,5 CM Ø) CA. 1 CM HOHE, GLATTE TEIGHAEUFCHEN AUF DIE BLECHE SETZEN (DAFUER EINEN ANGEFEUCHTETEN TEELOEFFEL VERWENDEN, JEWEILS 5 CM ABSTAND HALTEN UND DEN AUSSTECHEHRING ZWISCHENDURCH IMMER WIEDER IN KALTES WASSER TAUCHEN). RESTLICHE MACADAMIANUESSE GROB HACKEN UND MIT DEN SCHOKOTROPFEN AUF DEN COOKIES VERTEILEN. DIE COOKIES AUF DER EINSCHUBLEISTE VON UNTEN JEWEILS 12-14 MINUTEN BEI 170 °C BACKEN (GAS 1-2, UMLUFT 8 MINUTEN BEI 170 °C). NACH DEM BACKEN NOCH KURZ AUF DEM BLECH LASSEN, DANN AUF KUCHENGITTERN AUSKUEHLEN LASSEN.

DIE COOKIES HALTEN SICH IN BLECHDOSEN ETWA 2 WOCHEN. ANGABEN GELTEN PRO STUECK: :PRO PERSON CA. : 158 KCAL :PRO PERSON CA. : 662 KJOULE
:EIWEISS : 2 GRAMM :FETT : 11 GRAMM :KOHLENHYDRATE : 12 GRAMM
:ZEITAUFWAND CA.: 2 STUNDEN