

# Espresso-Walnuss-Rosinen-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 25 Portionen

|     |       |                               |
|-----|-------|-------------------------------|
| 75  | Gramm | Walnusskerne                  |
| 100 | Gramm | Rosinen                       |
| 75  | Gramm | Mokkabohnen (schokoliert)     |
| 175 | Gramm | Butter (weich)                |
| 1   |       | Ei 125 g Zucker (braun)       |
| 1   | Prise | Salz                          |
| 225 | Gramm | Mehl                          |
| 1   | Teel. | Backpulver                    |
| 50  | ml    | Espresso (kräftig, abgekühlt) |

## Anleitung:

1. Schritt Walnüsse grob hacken und mit Rosinen und den Schoko-Mokkabohnen mischen.

Benötigte Zutaten: 75 g Walnusskerne 100 g Rosinen 75 g Mokkabohnen (schokoliert)

2. Schritt Butter sehr cremig rühren, Ei anschließend gut unterschlagen. Zucker, Salz, Mehl und Backpulver mischen. Den Espresso unter die Buttermasse schlagen und mit der Mehlmischung vermengen. Rosinen-Mischung unterheben.

Benötigte Zutaten:

175 g Butter (weich) 1 Ei 125 g Zucker (braun) 1 Prise Salz 225 g Mehl 1 TL Backpulver 50 ml Espresso (kräftig, abgekühlt)

3. Schritt Aus dem Teig mit zwei Löffeln etwa walnussgroße Portionen mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Die Bleche im vorgeheizten Backofen bei 175 °C nacheinander ca. 20 Minuten backen, bis die Ränder der Cookies goldbraun und knusprig werden. Herausnehmen und Cookies 10 Minuten auf dem Blech ruhen lassen, anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Luftdicht verpackt aufbewahren. Im Umluftherd können Sie auch mehrere Bleche gleichzeitig backen: Dafür den Ofen auf 160 °C vorheizen und die Bleche evtl. nach der halben Backzeit einmal tauschen. Für Mini-Cookies teelöffelgroße Portionen auf die Bleche setzen und nur ca. 15 Minuten backen.