

Haselnuss-Schoko-Cookies



Zutaten:

ergibt ca. 60 Stück

- 180 g dunkle Kuvertüre (oder z.B. Tröpfchen)
- 150 g Haselnüsse
- 125 g Butter, weich
- 60 g Puderzucker
- 120 g braunen Zucker
- 1 Ei
- 2 TL Vanillezucker
- 240 g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Kuvertüre und Nüsse grob hacken (Tröpfchen nicht).

Butter, Ei, Puderzucker und braunen Zucker zu einer glatten, hellen Creme schlagen.

Vanillezucker, Mehl, Backpulver und Salz darübersieben und alles gründlich verrühren.

Die Schokolade und die Nüsse darunter mischen.

Den relativ weichen Teig vierteln und zu Rollen formen. Größe nach Belieben. Daran denken, dass der Teig beim Backen etwas auseinander läuft. Die Rollen in Folie wickeln und für einige Stunden in den Kühlschrank legen oder im Gefrierschrank ein- bzw. anfrieren.

Den Backofen auf 175° C vorheizen.

Rollen nacheinander aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Cookies auf ein Backblech legen und je nach Größe und Dicke zwischen 12 und 16 Minuten goldgelb backen.

Gut auskühlen lassen und anschließend luftdicht verschlossen aufbewahren. Sie bleiben herrlich kross.

Einfach tasty....

