Cookies mit Pekannüssen und Schokolade

Cookies mit knackigen Pekannuss- und Schokostücken

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 13 min

ZUTATEN

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 75 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 115 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1/2 TL Salz
- ½ TL Natron
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zartbitterschokolade

150 g Pekannuss-Kerne

ZUBEREITUNG

1. Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Backofen auf Umluft 175°C vorheizen.
3. Butter mit beiden Zuckersorten cremig aufschlagen.
4. Das Ei und die Vanille dazugeben und unterrühren.
5. In einer weiteren Schüssel Mehl, Speisestärke, Salz, Natron und die gemahlenen Mandeln mit einem Holzlöffel gründlich mischen.
6. Die trocknen Zutaten auf die Buttermasse geben und ebenfalls mit einem Holzlöffel (oder Teigschaber) nur solange unterheben, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
7. Nun die Schokolade und die Pekannüsse hacken und ebenfalls unterheben.
8. Mit einem Eisportionierer (oder Esslöffel) gleichgroße Teigkugeln mit genügend Abstand auf die Backbleche geben und jedes Blech ca. 12-14 Minuten backen.