

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 gemahlenden 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.