

Erdbeer-Streusel-Cookies



Cookies mit Schokoladentropfen, Erdbeeren und leckeren Pistazien-Streuseln

20

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für die Streusel

- 65 g Weizenmehl
- 70 g Rohrzucker
- 40 g kalte Butter, in Stücken
- 50 g Pistazien, gehackt

Für die Cookies

120 g weiche Butter
140 g Rohrzucker
40 g weißer Zucker
1 TL Vanille-Extrakt
1 Ei (Gr. M)
50 g Joghurt, natur
300 g Mehl
Prise Salz
1 TL Backpulver
1/4 TL Natron
100 g Schokotropfen oder gehackte Zartbitter-Schokolade
150 g frische Erdbeeren, je nach Größe halbiert oder geviertelt.

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Streusel zubereiten, dazu Mehl, Zucker mischen und die kalten Butterwürfel zu einem krümeligen Teig vermengen, der sich nach feuchtem Sand anfühlt. Zum Schluss noch die gehackten Pistazien einarbeiten und die Schale mit den Streuseln in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und zur Seite stellen.
4. Für die Cookies Butter, beide Zuckerarten und Vanille-Extrakt in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen.
5. Das Ei und den Joghurt unter Rühren dazugeben.
6. Mehl, Salz, Backpulver und Natron mischen und unter die Masse rühren.
7. Die Schokotropfen abschließend mit einem Kuchenspachtel oder Kochlöffel unter den Teig heben.
8. Ca. 1 Esslöffel Teig (ich nehme immer einen Eis-Portionierer) zu einer Kugel formen, mit etwas Abstand auf das Blech setzen und leicht flach drücken. Der Teig klebt etwas, aber mit leicht eingefetteten Händen oder Einmal-Handschuhen klappt das super.
9. Die geschnittenen Erdbeeren auf den Cookies verteilen und dabei vorsichtig in

den Teig drücken. andrücken

10. Pro Cookie 1 Erdbeere in Stücke schneiden und in den Teig drücken. Über jeden Cookie 1 Esslöffel der Pistazien-Streusel geben und ebenfalls leicht festdrücken.
11. In der Ofenmitte für 10-15 Minuten backen. Schaut zum Ende hin in den Ofen, wenn die Ränder leicht gebräunt sind, sind die Cookies fertig.
12. Die Cookies samt Backpapier vom Blech ziehen und erst vom Backpapier nehmen, wenn sie abgekühlt sind.