

Choche
& Gnüsse
mit David Geisser



CHOCOLATE COOKIES

REZEPT FÜR 1 BACHBLECH

TEIG

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Backpulver mischen.

Die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark mit einem Messerrücken ausstreichen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren.

Das Vanillemark und das Meersalz dazugeben.

Die Eier mit einem Schneebesen nacheinander einrühren und die Masse luftig aufschlagen. Danach das Mehl sorgfältig einarbeiten.

Die Schokolade und die Macadamianüsse grob hacken.

Die Schokolade und die Nüsse zum Teig geben und vermengen.

Den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

BACKEN

Aus dem gekühlten Teig ca. 25g schwere Kugeln formen und diese ein wenig plattdrücken. Die Cookies auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech setzen und ca. 10 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze backen.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

420G WEISSMEHL

150G BUTTER

250G ZUCKER

1TL BACKPULVER

2 VANILLESCHOTEN

3 EIER

200G ZIEGENMILCH-SCHOKOLADE
(BLÜEMLISBERG)

120G MACADAMIANÜSSE

1TL MEERSALZ

POWERED BY:



KOCHSTUDIO