

Schoko Macadamia Cookies

Zutaten für 1 Glas ca. 800 ml

100 g Macadamianusskerne
100 g Zartbitterschokolade
20 g weiße Schokolade
1 TL Vanillinzucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver
Salz
30 g Kakaopulver
150 g Rohrzucker (brauner Zucker)



Zubereitung der Glasfüllung:

Macadamianusskerne und Schokoladen grob hacken. Weiße Schokolade mit Vanillinzucker mischen.

Mehl, Backpulver, Prise Salz als erstes in das Glas füllen. Dann den Kakao und den Rohrzucker, zuletzt die Nusskerne, Zartbitter- und weiße Schokolade übereinanderschichten. Glas fest verschließen und dekorieren. Backanleitung dran befestigen.

Schoko-Macadamia-Cookies

Zubereitung:

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen!

Mischung in eine Schüssel geben. Mit flüssiger Butter und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Walnussgroße Kugeln daraus formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, flach drücken und im 200 °C heißen Ofen auf mittlerer Schiene 10-12 Min. backen.

Ergibt ca. 25 Cookies!

(Quelle: <http://www.tegut.com/rezept/kalender-backmischung-cookies.html>)