



Macadamia-Cookies mit weißer Schokolade

Zeit gesamt
🕒 50min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Macadamianüsse, geröstet und gesalzen	150 g
Schokolade, Weiß	125 g
Butter	250 g
Zucker	200 g
Vanillinzucker	2 Päckchen
Weizenmehl, Type 405	380 g
Backpulver	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Macadamianüsse und weiße Schokolade jeweils grob hacken. In einer Schüssel 250 g weiche Butter, 200 g Zucker und 2 Päckchen Vanillinzucker mit einem Handrührer mit Schneebesens cremig aufschlagen. 380 g Mehl, 1 TL Backpulver, gehackte Schokolade und Macadamianüsse zugeben und kurz unterkneten.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig in etwa walnussgroße Portionen teilen und zwischen leicht bemehlten Händen zu Kugeln rollen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, dabei ausreichend Abstand dazwischen lassen. Kugeln leicht flach drücken (ca. 6 cm Durchmesser).
3. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen ca. 12 Min. backen, bis die Macadamia-Cookies mit weißer Schokolade knusprig werden und bräunen. Abkühlen lassen und luftdicht in Dosen verschlossen aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	584 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	36 g