

Haselnuss-Cookies

Quelle: freundin Extra 32/2011

Menge: 45 Stk.

Zutaten

- 250 g Haselnüsse (ganz)
- 200 g Kuvertüre (oder Schoko-Drops)
- 275 g weiche Butter
- 150 g Rohrzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 350 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

1. Backofen vorheizen und Haselnüsse bei 180 °C ca. 15 Minuten auf einem Backblech rösten.
Leich abkühlen lassen und die Häutchen abreiben
2. Kuvertüre grob hacken
3. Butter schaumig schlagen, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei unterschlagen
4. Mit Mehl und Backpulver vermengen
5. Nüsse und Kuvertüre unter den Teig kneten
6. Mit zwei Teelöffeln walnussgroße Häufchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen
7. 13-15 Minuten bei 180 °C auf mittlerer Schiene backen, währenddessen das nächste Blech vorbereiten