

Cookies

Luftdicht verschlossen ein paar Tage haltbar.

Den Teig kann man super vorbereiten. Wenn er zu weich ist einfach in Kühlschrank geben. Die kleinen Kugeln können auch im Kühlschrank gelagert werden und dann gebacken werden wenn man es braucht ;-)



Triple Chocolate Cookies

115 g zimmerwarme Butter mit **100 g weißem Zucker** und **100 g braunem Zucker** cremig schlagen. Dann **1 Ei** und **1 TL Vanillepulver** mit schlagen.

150 g Mehl, **50 g Kakaopulver (ungesüßt)**, **½ TL Natron**, **¼ TL Backpulver**, **¼ TL Salz** zusammen mischen und unter die Buttermasse mischen.

100 g Milkschoki-Tropfen/Chips und **100 g gehackte weiße Schoki** untermengen.

Ofen auf **160°C** vorheizen. 2 cm große Kugeln rollen und auf ein Blech mit Backpapier legen (Abstand lassen). 12- 14 min backen.

White Chocolate Chunk Cookies with macadamia nuts

115 g Butter mit **200 g Zucker** cremig schlagen. **1 Ei** und **½ TL Vanille gemahlen** untermischen.

190 g Mehl, **½ TL Natron**, **½ TL Backpulver** und **50 g Hafermehl** zusammen mischen und unter die Buttermasse mischen.

200 g weiße Schoki und **125 g Macadamia-Nüsse** (geröstet und gesalzenen) grob hacken und unterkneten.

Ofen auf **190°C** vorheizen.

2 cm große Kugeln rollen und auf ein Blech mit Backpapier legen (Abstand lassen). 8 – 10 min backen (sollten goldbraun sein). Abkühlen lassen und genießen.

Hafer – Cranberry Cookies

100 g zimmerwarme Butter mit **75 g weißem Zucker** und **100 g braunem Zucker** cremig schlagen. Dann **1 Ei** mit schlagen.

175 g Mehl, **75 g Haferflocken**, **½ TL Natron**, **¼ TL Backpulver**, **½ TL Fleur de Sel/ Salz** zusammen mischen und unter die Buttermasse mischen.

100 g getrocknete Cranberrys und **50 g gehackte Cashewnüsse** untermengen.

Ofen auf **175°C** vorheizen. 2 cm große Kugeln rollen und auf ein Blech mit Backpapier legen (Abstand lassen). 12- 14 min backen.