



Schnelle Knusprige Cookies

Schwierigkeitsgrad



ca. 12 Stück



30 Minuten

Zutaten

200 g Dinkelmehl 630
½ Tl. Backpulver
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
100 g brauner Rohrzucker
1 Ei
1 Pkg. Vanillezucker
50 g gehackte Mandeln
50 g Schoko Chips
Haselnusskrokant (optional)

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die weiche Butter mit beiden Zuckersorten und dem Salz cremig schlagen. Ein Ei hinzufügen und gut verrühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen. Die Mehlmischung mit einem Knetbalken in die Eimasse verkneten. Zum Schluss die Hälfte der Schokoladenstückchen unterrühren.

Den Zauberstein oder den James einfetten und kleine Kugeln aus der Masse formen, diese auf dem Stein verteilen und flach drücken. Die restlichen Schokoladenstückchen und eventuell Haselnusskrokant darauf verteilen. Ca. 15 Minuten backen.

Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen und die Kekse 5 Minuten abkühlen lassen. Dann die Kekse mit einem Servierheber auf einem Kuchengitter platzieren und komplett auskühlen lassen.

