Chocolate Macadamia Cookies

Knackige Macadamia-Nüsse, tiefdunkle Schokolade, butterweicher Teig. Diese Symphonie der Kalorien, wird dich verzücken. Das Beste: Wenn du diese Chocolate Macadamia Cookies nicht sofort vernascht, sobald sie auf dem Ofen kommen, kannst du sie für mehrere Wochen aufbewahren. So hast du deine liebsten Schokokekse immer griffbereit.



Chocolate Macadamia Cookies | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (25 Kekse): 225 Gramm brauner Zucker | 210 Gramm weißer Zucker | 1 Esslöffel schwach entöltes Kakaopulver | 250 Gramm weiche Butter | 250 Gramm Mehl | 100 Gramm Macadamia-Nüsse | 1 Ei | 1 Teelöffel Natron | 1 Prise Salz



Chocolate Macadamia Cookies | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (30 Minuten): 1. Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2. Butter mit dem Zucker mischen. 3. Ei unterrühren. 4. Mehl, Kakaopulver Natron und Salz mischen und mit dem Teig vermengen. 5. Macadamianüsse halbieren und in den Teig einarbeiten 6. Hände in einer Schüssel Wasser anfeuchten und mit Hilfe eines Löffels 25 kleine Teigkugel formen. 7. Teigkugel mit großem Abstand auf Backblechen verteilen. 8. Jedes Blech 12-15 Minuten backen bis sich die Ränder der Kekse leicht golden färben. Die Kekse sehen zu diesem Zeitpunkt noch recht weich aus, härten jedoch später nach. 9. Kekse auskühlen lassen oder noch warm naschen.

Du magst noch mehr Kekse und Feingebäck? Dann probier‘ auch meine Chocolate Chip Cookies, Nougatbrezel und Sesam-Kokos-Bällchen! Jetzt noch mehr Rezepte mit Schokolade entdecken!

Nährwerte/Portion: 210 Kalorien | 11,6 Gramm Fett | 24,8 Gramm Kohlenhydrate | 1,8 Gramm Eiweiß